Das allerneueste

Pariser Koch-Buch,

in welchem

Nach der beliebten Französischen Manier eine vollkommene Anweisung zu finden, wie man kräftige, wohlschmeckende Speisen und Ragut zubereiten solle; allerhand schöne Pasteten und Torten zu backen; die vornehmsten Confituren, Marcipan, eingemachte Früchte aufs niedlichste zu verfertigen, wie auch stärckende Liqueurs, erfrischende Limonaden, allerley brauchbare Syrup, und künstlich gebrennte Wasser zu machen:

Nebst einem neuen

Trenchir-Buch

mit Figuren.

Alles dieses aus dem Französischen übersetzt.

STRASBURG, 1752.

Zu finden bey Amand König, Buchhändler.

Vorrede.

Nach Standes gebühr geehrter Leser!

WIr liefern dir hiemit ein Buch, von welchem wir wohl sagen können, daß man bisher in Teutschland seines gleichen nicht gehabt; denn ob es schon an ein und andern Kochbüchern nicht gefehlet, womit man sich schleppen müssen, so sind sie doch theils altvätterisch und allzu kostbar, theils auch gar nicht nach dem heutigen Geschmack. Und obschon zuletzt einige erschienen, die nach demselben

besser eingerichtet worden, so sind sie doch mit so vielen unnöthigen und unnützen Sachen angefüllet, daß man man mehr als die Helfte davon ausmustern müste, wenn man ein nützliches Werck daraus machen, und es auf einen billigen Preiß setzen wolte.

Was man sonst aus sechs besondern Büchern hat zusammen suchen müssen, das findest du alles hier beysammen in der schönsten Ordnung, und mit einer so artigen Methode beschrieben, daß man allerdings behaupten kan, es seye darinnen nichts überflüssiges, und auch nichts nützliches ausgelassen.

Wilt du bey vornehmen Herrschaften ein geschickter Mundkoch werden,

werden, so kan dir dieses Buch besonders nützlich seyn. Du findest darinnen gleich zum Anfange, wie vornehme Gastmäler in gehöriger Ordnung, und nach jeder Jahres-Zeit sollen angestellet werden. Alles, was nach dem heutigen Geschmack nur niedlich und köstlich ist, wird in diesem Buche so klar und deutlich beschrieben, daß auch die Einfältigsten sich darein schicken können. Man hat nichts aus der Acht gelassen, wodurch die Speisen recht gut und schmackhaft gemacht werden mögen.

Vornehme Damen, die mehrentheils auf dem Lande leben, da man nicht allezeit geschickte Köche haben kan, können sich dieses Buches recht nützlich bedienen, wenn sie allerley

Geflügel, Wildpret und Fleischwerck auf bald diese, bald jene Art zurichten wollen. Ja es wird ein jeder der auch nicht so vornehmen Standes ist, etwas das ihm anständig darinnen finden; sonderlich aber diejenigen, die gern von Pasteten-zeug essen, und die ihre Pasteten und Torten lieber selber machen, als daß sie dieselben durch Pastetenbecker machen lassen. Wer nun Pasteten und Torten auf mancherley Art machen zu lernen begehret, der findet in dem zweyten Theil dieses Buchs einen so vollkommenen Unterricht als er nur wünschen kan.

Wilt du ein geschickter Zucker-Becker werden, so findest du hier alles, was zum Zucker-Candiren,

zum

zum Einmachen der Früchte, sowol der trockenen als feucht eingemachten, der Obst-Teige, Marmeladen, Conserven und andere dergleichen Sachen, zu wissen nützlich und nöthig ist. Hast du Lust aus der Distillier-Kunst auch etwas zu erlernen, und dir mit allerhand Liqueurs, Citronaden, Limonaden, Ratafiat, &c. &c. einen guten Nutzen zu schaffen, so kanst du in diesem Buch auch sehen, wie du es angreiffen und wohl ausrichten sollest.

Gefällt dir das Perfumiren, und die Kunst allerley wohlriechende Wasser zu brennen, Rauch-Kertzen, Mund-Täfelein und annehmlichriechenden Haar-Puder zu machen, so wird dir auch hierzu hinlängliche Anleitung gegeben.

Wilt du endlich auch ein guter Trenchiermeister und Vorschneider seyn, so ist dir nöthig alles das zu wissen, was in dem vierten Theil dieses Buchs enthalten ist.

So gebrauche dann, geneigter Leser, dieses Buch zu deinem Nutzen, und gehabe dich wohl.

Verzeichniß

derer in diesem Buch enthaltenen Capituln.

Erster Theil.

Cap. Pag.

I. Von dem Begriff, den man sich von Anstellung eines Gastmals, sowol an Fleisch- als an Fast-Tagen machen kan. 1.

II. Verzeichniß der Speisen, welche an Fleisch-Tagen zu allen Jahrs-Zeiten aufgetragen werden. 6

III. Was man sowohl an Fleisch-Tagen, als auch an Fast-Tagen zu Vor-Gerichten, zu Braten, zu Bey-Gerichten und zu Uberley-Gerichten aufträgt. 10

IV. Wie man allerhand Potagen an Fleisch-Tagen machen soll. 18

Cap. Pag.

V. Potagen an Fast-Tagen. 32

VI. Von verschiedenen Ragut an Fleisch-Tagen. 42

VII. Ragut an Fast-Tagen auf verschiedene Art zugerichtet. 75

VIII. Wie man die Kräuter, das Gemüß und die Eyer auf mancherley Art zurichten soll. 108

IX. Von mancherley andern Gerichten, sowol an Fleisch- als Fast-Tagen, was man unter dem Wort Jus und Coulis verstehen soll, und wie sie zu machen sind. 124

Zweyter Theil.

Cap. Pag.

I. Wie man allerhand braunen, vergoldeten oder gelben und glacirten Teig zur Pastetenbeckerey dienlich, machen soll. 134

Cap. Pag.

II. Von den Pasteten, die man kalt zu essen pfleget, und die man zu Bey-Gerichten giebet. 142

III. Von warmen Pasteten, die zu Vor-Gerichten taugen. 150

IV. Wie man Fleisch-Torten zu Vor-Gerichten machen soll. 159

V. Von Fisch-Pasteten, die man zu Vor-Gerichten warm giebt. 169

VI. Von Fisch-Torten, die man bey Vor-Gerichten warm aufträgt. 177

VII. Wie man verschiedene Torten, sowol an Fleisch- als Fast-Tagen, zu Bey-Gerichten machen soll. 185

VIII. Von Küchlein und andern Pasteten-Zeug. 197

Dritter Theil.

Cap. Pag.

I. Von denen Confituren oder eingemachten Sachen, und von allem dem, was einen vollkommenen Canditor überhaupt angehet. 201

II. Compoten von verschiedenen Arten. 207

III. Von den verschiedenen Sorten von Teig, die man aus Baumfrüchten bereitet. 221

IV. Wie man die Marmeladen machen soll. 234

V. Vom Zuckerbrod, wie auch von Marmeladen und Marcipan verschiedener Sorten. 238

VI. Von denen in Zucker eingemachten Sachen. 253

VII. Feucht eingemachte Sachen. 262

NB. Die

Verzeichniß derer Capitel.

NB. Die Zahl 8. 9. und 10. ist in Ordnung der Capitel durch einen Druckfehler übersprungen worden.

Cap. Pag.

XI. Von verschiedenen Sorten von Sultzen oder Gallereyen. 278

XII. Vom trockenen Confect. 284

XIII. Wie man die Butter und den Milch-Rahm auf verschiedene Art zubereiten und machen soll. 299

XIV. Von verschiedenen Syrupen 306

XV. Von Liqueurs, welche man das gantze Jahr über trincken kan. 312

XVI. Von wohlriechenden Wassern. 334

XVII. Wie man die Rauch Täfelein und Rauchkertzen machen soll. 342

XVIII. Von allerley Sorten Haar-Puder. 349

Cap.

Verzeichniß derer Capitel.

Cap. Pag.

XIX. Von Seiffen-Kugeln. 366

XX. Von den Essentzen und Oel, so mit Blumen perfumiret sind. 377

XXI. Von Pommaden und einigen Opiaten für die Zähne. 385

Avertissement vom Haus- Hof- und Kellermeister, und von dessen Pflichten 393

Vierter Theil.

Enthaltend das Trenchier-Buch. 399

Koch-Buch.

Erster Theil.

Erstes Capitul.

Von dem Begriff, den man sich von Anstellung eines Gastmals, sowol an Fleisch- als Fast-Tagen, machen kan.

Bey ordentlich eingerichteten Gastmahlen, muß man gleich Anfangs achtung geben auf die Anzahl der Personen, die zu Tische sitzen sollen, auf ihren Stand und Character, damit man ihnen nach der Jahrszeit die besten Speisen vorlege und die am besten zugerichtet sind; hernach ist weiter nichts übrig, als daß man auf die Ordnung sehe, die bey ordentlich eingerichteten Tafeln beobachtet werden soll, als daß man gleich Anfangs die Vorgerichte, und überleyen Gerichte, wann es die Umstände erfordern, auftrage, sodann den Bra-

ten, und denn endlich die Bey-Gerichte, und zuletzt den Nachtisch. Hier folgen einige Regeln, die man dißfalls in acht nehmen kan. Wenn man zum Exempel eine Tafel ordentlich bedienen will, so kan man dieselbe also besetzen, wie das erste Kupfer ausweiset.

Vor-Gerichte.

1. Fleisch-Potagen, wie man sie will. Man kan, so man will, eine Bisque oder Oil aufsetzen.
2. Zwey Vorgerichts-Schüsseln voll Rindfleisch mit Marinade.
3. Spanferckeln auf teutsche Art.
4. Rôt de Bif von Hammel, mit gefüllten Ripplein.
5. Zwey Stück gerollt und gefüllt Rindfleisch.
6. Zween Fluß-Vögel mit Austern-Fülle.
7. Fette Hüner mit Trüffeln.
8. Würste von Kalbs-Lebern.
9. Enten mit Ragut.
10. Fette Capaunen à la Daube.
11. Gebratene Hammel-Zungen.
12. Rebhüner à la Daube.
13. Hammel-Füsse mit der weissen Sose.
14. Ein Stück vom dicken Fleisch am Kalbs-Schenckel mit Austern.

Besiehe das Kupfer, so die Ordnung der Vorgerichte auf einer gedeckten Tafel vorstellet.

Der

Der Braten.

Der Braten wird hernach aufgetragen und wird von einigen Vorgerichten begleitet, wie auch mit den Speisen, die man zu einer jeden Jahrszeit also auftragen kan.

Bey-Gerichte.

Die Bey-Gerichte an Fleisch-Tagen kan man so einrichten.

1. Eine grosse Schüssel mit einer Schincken-Pastet.
2. Eine mittelmässige Schüssel mit dürren Rinds-Zungen und kleinen Würsten.
3. Eine andere mittelmässige Schüssel mit geräucherten Zungen.
4. Ein Schincken-Brodt.
5. Eine Schüssel Morcheln mit Rahm.
6. Spargel-Salat.
7. Blanc manger, als ein überley Gericht.
8. Gebackene Artischocken.
9. Schweins-Füsse à la Sainte Menehout.
10. Artischocken mit Ragut.
11. Kleine Erbsen mit Rahm.
12. Gebackene Kälber-Milch.
13. Trüffeln mit Ragut.
14. Kälber-Milch mit Ragut.
15. Eine Schüssel mit Blumen-Köhl.

* Eine Schüssel mit Milch-Küchlein.

* Eine Rahm-Torte.

Das sind Bey-Gerichte zu einer Tafel nach der Jahrs-Zeit. Man könnte noch viele andere

Gerichte dazu thun. Man kan sich dißfalls nach denen Verzeichnissen richten, die in folgendem 2. und 3. Capitel beschrieben sind, sowol an Fleisch- als Fast-Tagen, und zwar nach einer jeden Jahrs-Zeit.

(Besiehe das Kupfer, so die Bey-Gerichte in guter Ordnung vorstellet.)

Der Nach-Tisch.

Zum Nach-Tisch trägt man folgende Sachen oder andere dergleichen auf. Aus dem allhier beygefügten Confectur-Buch, kan ein jeder der einen Nach-Tisch zu besorgen hat, nach Belieben erwählen.

1. Ein Korb mit Früchten oder Pomeranzen.
2. Zween andere Körbe mit trockenem Confect und Marcipan, oder andere dergleichen Sachen nach der Symetrie, oder Zucker-Brodt.
3. Zwo Porcellan-Schüsseln mit Compoten nach der Jahrs-Zeit.
4. Porcellan-Geschirre mit eingemachten Kirschen.
5. Porcellan-Geschirre mit eingemachten unzeitigen Trauben.
6. Gruyere oder Parmesan- oder Rocheforter-Käß.
7. Feuchteingemachte Birn.
8. Johannis-Beeren feucht eingemacht.
9. Kirschen-Gallert.
10. Feuchteingemachte Nusse.
11. Glacirte grosse Castanien.
12. Feuchteingemachte Pflaumen.
13. Gallert von Stachel-Beeren.

Man

Man kan zum Nach-Tisch auch vielweniger auffetzen. Denn hier hat man nur anzeigen wollen, was man dazu gebrauchen kan, und wann man dieses alles wohl beobachtet, so wird es ordentlich zugehen.

Figur, so einen Nach-Tisch vor-stellet.

Ambigu.

Man kan diesen Gang nicht besser nennen, weil er sehr zweiffelhaft aufgesetzt ist, und aus Vor-Gerichten, Braten, Bey-Gerichten und Nachtisch-Schüsseln folglich aus warmen und kalten Speisen bestehet. Dann dabey kommt zum Exempel vor:

1. Ein grosser Korb mit Früchten oder Pomeranzen, und halb mit Früchten halb mit Pomeranzen.
2. Zween andere Körbe mit trockenem Confect, oder von verschiedenem Zucker-Teig.
3. Zwo Schüsseln Braten nach der Jahrszeit, die eine mit Rebhünern, die andere mit Schnepfen, und anderm Geflügel.
4. Verschiedene Saläte.
5. Vier Stücke Pasteten oder Torten, wie man mag.
6. Zwo Fluß-Vögel mit Austern.
7. Feucht eingemachte Kirschen.
8. Rebhüner mit Oliven.
9. Eine Apfel-Compote.
10. Fette junge Hüner mit Trüffeln.
11. Feucht eingemachte unzeitige Trauben.
12. Tauben in einer Bräse.
13. Compote von Birn.
14. Gebackene junge Hüner.

15. Käß, von welchem man will.
16. Gefüllte Schampionen.
17. Compote von Castanien.
18. Trüffeln in der kurzen Brühe.
19. Feucht eingemachte Quitten.
20. Capaun ohne Knochen mit Austern.
21. Gebratene Aepfel.

Dergleichen Ambigus sind nicht allemal so starck besetzt, als dieses so zum Muster dienet. Man kan sie auch reichlicher besetzen, jedoch nach dieser Idée (oder auch nach Belieben) anstellen.

(Figur so ein Ambigu vorstellet.)

Zweytes Capitel.

Liste des Viandes qui se servent dans toutes les saisons de l'année en gras.

Verzeichniß der Speisen, welche an Fleisch-Tagen zu allen Jahrszeiten aufgetragen werden.

Es ist schwer ein Gastmahl wohl anzuordnen, wann man nicht von denen Speisen unterrichtet ist, welche zu einer jeden Jahrszeit gemeiniglich aufgetragen werden. Dieses muß ein Haushofmeister sowol als ein Chef d'Office, der das Haushofmeister-Amt zuweilen verwaltet, und der Küchenmeister, welcher zum öftern in vielen Häusern die ausserordentlichen Gastmale anordnet, nothwendig verstehen. Hier folgen die Speisen welche von Ostern bis

wieder

wieder zur Fastenzeit an Fleisch-Tagen aufgetragen werden.

Viandes propres à servir depuis Pâques jusqu'à la Saint Jean.

Speisen, welche man von Ostern bis an St. Johannis-Tag welcher den 24. Junii einfält, aufgetragen werden können.

Junge Hühner.
Truthahnen von selbigem Jahr.
Junge zahme oder wilde Tauben.
Rebhüner.
Ortolans.
Junge Caninichen.
Junge Gänse.
Lämmer.
Merzen-Häßgen.
Frischlinge.
Phasanen.
Caninchen.

Depuis la Saint Jean jusqu'à la St. Remy.

Von St. Johannis-Tag bis an St. Remigii Tag, so den 1. October einfält.

Junge Rebhüner.
Junge Phasanen.
Junge Wachteln.
Merzen-Häsgen.
Junge Capaunen.
Junge Hühner.
Junge fette Gänse.
Wachteln.
Hirsch-Kälber.
Junge wilde Tauben.
Turteltauben.
Frischlinge.
Junge Trauthahnen.
Zahme Tauben.
Pularden.
Ortolans.
Junge wilde Enten.
Reh oder junge Ziegen.
Wasserschnepfen.

Depuis la Saint Remy jusqu'en Carême.

Von St. Remigii Tag an bis an die Fasten.

Fette Capaunen.
Fette Pularden.
Junge Truthühner.
Lämmer.
Rebhühner.
Schnepfen.
Wilde Tauben.
Wasserhühnlein.
Birck- oder Haselhühner.
Wasserschnepfen.
Krametsvögel.
Zahme Tauben.
Fette Wachteln.
Hühner-Kämme.
Fette Lebern.
Wilde Gänse.
Spanferckelein.
Pallier-Capaunen.
Fette Hüner zum sieden.
Truthahnen.
Junge Hasen.
Kriech-Enten oder Bläßling.
Rugetten.
Waldphasanen.
Fluß-Vögel.
Mowietten oder Mauviettes.
Junge Hühner.
Junge Haasen.
Curlis.
Fette Gänse.
Lerchen.
Zahme Entvögel.
Wilde Entvögel.
Wasserhühner.
Junge Kriech-Enten.

Liste des Viandes qu'on sert en maigre pendant toute l'anné.

Verzeichniß der Fasten-Speisen, welche man das gantze Jahr über aufträgt.

Schollen.
Hechten.
Schleyen.
Stör.
Karpfen.
Brasten.
Salm oder Lachs.
Meer- oder Steinbutten.

Plack-

Plackfische.
Forellen.
Aal-Ruppen.
Limanden oder Butten.
Mackreusen, Meer-Enten.
Lampreten oder Prücken oder Neunaugen.
Langusten, eine Art See Krebse.
Frische Makrellen
Eingesaltzene Makrellen
Flaies.
Sardellen.
Frische Bolchen oder Laberdan.
Eingesalzener Laberdan.
Viven oder Meerdrachen.
Krebse.
Stint, oder Stintz.
Marinirter Tonnenfisch.
Bärschen.
Austern.
Großköpfe.
Barben.
Platteisen.
Elsen.
Aalen.
Hummers.
Frische Häring.
Gesaltzene Häring.
Frösch-Schenckel.
Rothe Meer-Bräsem.
Muscheln.
Rochen.
Seschen, eine Art Meer-Spinnen.
Meer-Aalen.
Stockfisch.
Barbues oder Halbfisch.

Liste des Herbes & Légumes qu'on sert pendant l'année.

Verzeichniß der Kräuter und Zugemüß, so man das gantze Jahr über aufträgt.

Zucker-Wurzel.
Hopfen.
Pastinack.
Artividen.
Ruben
Spargel.
Artischocken-Käse oder Boden.
Lacktucken.
Kürbsen.
Gelbe Ruben.
Rothe Ruben.

Gukummern oder Gurken.
Wegwart.
Champignons.
Cardes de poirée.
Erbsen.
Musserons.
Grüne Bohnen.
Linsen.
Artischocken.
Grüne Erbsen.
Trüffeln.
Storzenähren.
Ausgehülßte Bohnen.

Drittes Capitel.

De ce qu'on sert pour Entrées, Rôts, Entremets & Hors d'Ouvres, tant en gras, qu'en maigre.

Was man, sowol an Fleisch-Tagen, als auch an Fast-Tagen, zu Entréen oder Vor-Gerichten, zu Rôts oder Braten, zu Entremets oder Bey-Gerichten, und zu Hors d'Oeuvres oder überleyen Gerichten aufträgt.

BEy grossen regulirten Gastmahlen trägt man gemeiniglich Potagen auf, dergleichen sind die Bisquen, die Ouils und andere Potagen, deren verschiedene Sorten man aus dem Register sehen wird. Was die andern Entréen oder Vor-Gerichte betrift die selbige begleiten, können sie das gantze Jahr über folgender Gestalt eingerichtet seyn:

Entrée

Vor-Gerichte an Fleisch-Tagen.

Junge Truthahnen mit Ragut.
Gefüllte Hammel-Keule.
Marinirte Nieren-Braten, Kälberner,
Enten mit Ragut.
Junge Tauben mit Ragut.
Pularden mit Ragut.
Boudin blanc, oder weisse Wurst.
Kriech-Enten auf vielerley Arten.
Knackwürste.
Cervelatwürste.
Ochsenzungen mit Ragut.
Hammelzungen mit Ragut.
Ragut von Hammelschwänzen.
Ragut von Schweinszungen.
Spanferclein à la Daube.
Ragut von Lerchen.
Surtut von Schnepfen.
Ragut von Wasser-Schnepfen.
Reh-Pfeffer.
Gefüllt Kraut zum Vor-essen.
Gefüllte Gurken.
Ragut von Krammets-Vögeln.
Nieren-Braten, Kälberner.
Marinirte junge Hühner.
Kalbs-Brust auf vielerley Art zugericht.
Ragut von gebratenen Rebhünern, und ungebraten.
Hammelkeule à la Daube.
Junge Truthahnen à la Daube.
Haasenpfeffer.
Hammelsbrust mit Rüben.
Rindfleisch à la Daube und auf andere Manier.
Hirschkuh-Pfeffer.
Wachteln in einer Brase und mit Ragut.
Hirsch-Pfeffer und mit Ragut.

Capau-

Capaunen mit Ragut auf vielerley Art.
Gefüllte Hammel Rippen.
Truthahnen auf verschiedene Art zugerichtet.
Mirotons.

Rôts en gras.

Braten an Fleisch-Tagen.

Phasanen.
Haselhühner.
Junge Haasen.
Wachteln.
Torten.
Rebhühner.
Capaunen.
Junge Tauben.
Junge Caninchen.
Junge Wachteln.
Junge Truthahnen.
Wasserhühner.
Hirsch-Nierenbraten.
Hirsch-Mürbbraten.
Reh-Nierenbraten.
Ortolans.
Spanferckelein.
Haasen-Braten.
Hirsch-Kalb.
Reh-Mürbbraten.
Hammel-Nierenbraten.
Junge Hühner.
Junge Truthahnen.
Kriech-Enten oder Bläßling.
Staren.
Lämmer.
Kleine wilde Enten.
Junge Gänse.
Frischlinge.
Krametsvögel.
Wasser-Schnepfen.
Schnepfen.
Wilde Tauben.
Kalbs-Nierenbraten.
Wilde Gänse.
Zahme Gänse.
Wasserhühner.
Reh-Kalb.
Alogau, Rind-Braten.
Wilde Schweins-schulter, oder Nierenbraten.
Hammel-Keule.
Fette Poularden.
Wilde Enten.
Kalbs-Schulter gebraten.
Lerchen.
Zahme Enten.

Entre-

Bey-Gerichte.

Schweinen-Füß und Ohren.
Menudroit von Hirschen.
Wildprett-Pasteten und andere kalt aufgetragen.
Trüffeln auf vielerley Arten.
Eyerkuchen gefüllt.
Gebackene Kälber-Prieseln.
Blumen-Köhl.
Rahm auf vielerley Art.
Schüncken von vielerley Sorten.
Bratillen.
Torten von Franschipans.
Artischocken, gebacken, und à la Poirrade.
Champignons mit Ragut und gebacken.
Marinades auf mancherley Arten.
Abatis von Lämmern.
Gallert, von vierley Sorten.
Blanc manger.
Hachis, oder Gehacktes auf vielerley Arten.
Rissolen.
Bignets oder Küchlein.
Ramequains.
Geräucherte Ochsenzungen.
Gesalzene Ochsenzungen.
Fette Leber, auf vielerley Arten.
Eyerkuchen mit Schüncken und andere.
Schildkröten.
Eyer auf mancherley Art zugericht
Spanische Cardans.
Spargel.

Man muß bemercken, daß alle Speisen, die man warm auftragen kan, und welche gewürtzt und in der Casserole gemacht werden, zu Vor-Gerichten gehören; die kalten Speisen aber taugen zu Bey-Gerichten.

Hors

Hors d'Oeuvre.

Uberflüssige Gerichte.

Man nennet Hors d'Oeuvres in Küchen-Sachen, alle Schüsseln, die man auf eine Tafel setzt, und die man bey einer completen Mahlzeit gar wohl entbehren könnte: Man trägt selten diese Gerichte auf, es sey denn bey solchen Gastmahlen, da man viele Schüsseln aufsetzen muß, oder bey kleinen Gastereyen, wenn man dadurch die Vor-Gerichte, welche mehr kosten, ersparen will. Zu dergleichen Gerichten nun kommen folgende Sachen.

Blanc manger.
Fette Lebern.
Spargel-Salat.
Trüffeln in der kurtzen Brühe.
Gefüllte Morcheln.
Eyer auf allerley Arten zugerichtet.
Artischocken-Boden mit Milch-Rahm.
Schnitten von eingesaltzenem Schweinen-Fleisch.
Schweins-Füsse à la Sainte Menehout.
Gefüllte Hühnerkämme.
Gebrannten Milch-Rahm.
Küchlein und andere dergleichen Sachen.

Hierauf folgen nun die Fasten-Speisen, die man das gantze Jahr hindurch an Fast-Tagen auftragen kan.

Entrées en maigre.

Fasten-Speisen zu Vor-Gerichten.

Schollen mit Ragut.
Hechten mit Ragut.
Karpfen mit Ragut von mancherley Sorten.

Aal-

Aal-Ruppen mit Ragut.
Forellen auf vielerley Arten.
Groß-Köpfe mit Ragut.
Elsen mit Ragut.
Bricken mit Ragut.
Aalen auf vielerley Arten.
Frische Makrellen.
Frische Häring.
Schüncken von Fischen.
Zugerichtete Muscheln.
Stintzen mit Ragut.
Salmen-Kopf in der süssen Brühe, oder sonst anderst.
Marinirte Tonnen-Fische.
Brassen mit Ragut.
Salmen mit Ragut, oder Lachs.
Lachs-Forellen.
Barben mit Ragut,
Limandes oder Butten in der Casserole.
Platteisen in der Casserole.
Meer-Enten mit Ragut von vielerley Sorten.
Hummers in der weissen Brühe.
Languſten in der weissen oder in der kurtzen Brühe.
Rugetten mit Ragut.
Gesaltzenen Laberdan in der weissen Sosse.
Gebackene Rochen mit Ragut.
Gesaltzene Makrellen.
Gesaltzene Häring.
Gedörrte Häring oder Bicking.
Gemeine Forellen.
Warme Pasteten von Aalen, Alrupen und andern Fischen.
Torten von Fischen, warm aufgetragen.

Entre-Mets.

Bey-Gerichte.

Dieser zweyte Gang bestehet mehrentheils aus eben diesen Fischen, mit der kurtzen Brühe zugerich-

gerichtet, oder gebacken, oder auf dem Rost, oder am Spieß gebraten.

Man trägt auch auf warme Fisch-Pasteten und Torten, zu einem Bey-Gericht; wozu noch folgende Stücke kommen können:

Champignons.
Artischocken.
Gurcken.
Spargel.
Muscheln.
Eyer, ausser der sechs Fasten-Wochen.

Und andere dergleichen Sachen mehr, die im Register aufgezeichnet sind; und auf solche Weise kan man eine Mahlzeit mit einer grossen Anzahl verschiedenen Schüsseln besetzen, ohne die Wurzeln und Zugemüsse zu rechnen, welche dabey statt finden und hier folgen.

Entrée.

Vor-Gerichte.

Linsen mit Ragut.
Durchtriebene Erbsen.
Erd-Aepfel.
Artischocken.
Kräuter-Fülle.
Wurzeln mit Ragut, als zum Exempel die Artivoven.
Rüben.
Petersilien-Wurzeln.
Rothe Ruben.
Artischocken-Böden.
Spanische Cardons.
Grüne Bohnen samt den Hülsen.
Curdes de Poirées.
Grüne Erbsen oder Kief-Erbsen.

Entre-Mets.

Bey-Gerichte.

In den Mahlzeiten, da man nichts als Gemüß aufträgt, ohne Fische darunter zu thun, wie man es die sechs Wochen in der Fasten zu halten pfleget, giebt man zu Bey-Gerichten:

Spargel mit Milch-Rahm.
Eine Schüssel mit Mandel-Milch.
Gebrannten Rahm.
Morcheln mit Milch-Rahm.
Kraut-Salat.
Spinat mit Rahm.
Gesaltzene Artischocken.
Gesaltzene Artischocken in der weissen Brühe.
Dürre Trüffeln mit Oel.
Aepfel Küchlein.
Spargel-Salat.
Hirschhorn-Galert.
Blanc manger, oder Weiß-Gericht.
Champignons im Back-Ofen gebacken.
Gurken-Salat.
Dürren Bohnen-Salat, so man in den Hülsen gedörret, und zu der Zeit aufträgt, wenn kein Salat zu haben.
Andere dergleichen Bohnen mit Rahm.

Auſſer dem, was gesagt worden ist von allerley Speisen, Wurzeln und Gemüß, die man sowol zu Vor-Gerichten als zu Bey-Gerichten und überleyen Gerichten auf den Tisch setzen kan, kan man auch zu jeder Jahrszeit wissen, was die neuesten und besten Speisen sind, die man aufzutragen pfleget, und solches alles kan man auf verschiedene Art zugerichtet bey den ordentlich zugerichteten Mahlzeiten auftragen; Nun müs-

sen wir zum Wesen selbsten schreiten, und anzeigen, wie und auf was Weise eine jede Speise zugerichtet wird; damit es denenjenigen sonder Mühe gelinge, welche das Kochen lernen wollen.

Wie nun die Tafeln bey einem wohl angestellten Gastmahl mit ihren Speisen in einer geschickten und angenehmen Ordnung können und sollen besetzt werden, davon zeigen die zu Ende dieses Buchs angehängte 4. Figuren, woraus man nach ihrer Beschreibung laut pag. 2. 3. 4. 5. sich einen vergnügenden Begriff machen kan.

Viertes Capitel.

Wie man allerhand Potagen an Fleisch-Tagen machen soll.

Bisque de Chapon.

Kräftige Potagen vom Capaun.

Nehmt einen Capaun, der ein wenig mortificirt ist, und nachdem ihr ihn sauber gerupft und ausgenommen, so blanschiret ihn im heissen Wasser, bieget ihn ein, und kocht ihn in einer guten Brühe mit vielen Speckstreiffen, einer mit Nägelein gespickten Zwibel, und einigen Citronenscheiben, und schäumet ihn wohl ab. Wenn er gar worden, so lasset ihn in seiner Brühe stehen, bis ihr denselben anrichten wollet. Bereitet mittlerweile einen Ragut auf folgende Weise. Nehmet blanschirte Kalbs-Prieseln oder Kälber-Milch, Schampionen,

nen, Trüffeln, nebst einigen Boden von Artischocken; schneidet solches zusammen in kleine Stücken, thut es in eine Casserolle mit geschmoltzenem Speck, und ein wenig Meel zum verbinden, nebst einer mit Nägelein gespickten Zwiebel. Es muß nicht braun werden.

Wann euer Ragut also in der Casserole gemacht ist, so giesset darauf ein wenig Brühe vom Hafen, und lasset es kochen, und gebt acht, daß es nicht zuviel einsiedet.

Wenn denn das Ragut fertig ist, so nehmet Rinden von gebähtem und geraspeltem Brodt, und lasset es in einer guten Brühe aufschwöllen, die ihr mit Trumeau, mit dem hintersten Stück vom Rindern Schwanzriemen, mit etwas von Hammelfleisch und allerhand Geflügel, wie auch von allerley Fleisch, so ihr für gut befindet, zum nöthigen Gebrauch gemacht. Eben in dieser Brühe läßt man auch den Capaun kochen, worein man Saltz und Nägelein thun soll.

Wenn euer Brodt wohl aufgeschwellt ist, so leget euren Capaun gehörig darauf, thut das Ragut um selbiges, und giesset darauf guten Jus von Rindfleisch, es zu unterhalten. Man muß es nicht aufs Feuer thun. Wann solches geschehen, so drucket noch den Saft von einer Citron darauf, zieret den Rand der Schüssel mit Citronenscheiben, und richtet es warm an.

Um diese Potage noch herrlicher zu machen, machen einige noch ein anders Ragut mit Hühner-Kämmen, womit sie das Geflügel ausschmücken, und welche sie in eine Casserole thun mit Speckstreiffen, Kalbsfett und klarer Brühe,

nachdem sie dieselben wohl abgebrühet, rein geputzt, und mit einer Citronscheiben, einer mit Nägelein gespickten Zwiebel, Saltz und Pfeffer in rechter Maaß gewürtzet, wessen man doch, wenn man will, entbehren kan.

Auf eben die Weise macht man auch kräftige Potagen von Poularden oder geschnittenen Hühnern, von jungen Hühnern, von jungen Tauben; diese letztern darf man nicht eher zusetzen, als eine Stunde ehe man anrichten will.

Die Bisquen von Wachteln macht man, indem man sie in einer Casserole in der Butter braun werden lässet, hernach kocht man sie in einem kleinen Hafen, wie den Capaun, besetzt sie und richtet sie eben so an, ausgenommen daß man in diese Potage ein Kalbs-Coulis thut. Wir werden nachgehends sagen, was unter dem Wort Coulis und unter dem Wort Jus zu verstehen ist, und wie man sie macht.

Oüllie espece de Potage.

Oüllie eine Art Potage.

Diese Art Potagen macht man sowol an Fleisch-Tagen als an Fast-Tagen. An Fleisch-Tagen macht man sie auf folgende Weise: Nehmet Rindfleisch aus der Unterkluft oder von dem Schwanzriemen, das dicke Fleisch aus der Hammel-Keule und aus der Kalbs-Keule, eine Ente, einen Capaun, Wachteln und Tauben, passiret solches alles nach einander braun in der Casserole. Wann solches geschehen, so thut jedes Stück nacheinander, nachdem es viel oder

wenig

wenig sieden soll, in einen Topf mit Wasser. Machet sodann von dem noch übrigen, worinn das Fleischwerck zuvor passiret worden, eine dickliche Brühe mit Mehl, thut selbige in den Topf, schäumet euer Fleisch wohl ab, und würzet es wohl mit Saltz, Pfeffer und Jngwer.

Wenn alles wohl gesotten hat, thut man allerhand feine Kräuter und Wurzeln, Büschelweise gebunden, daran, und wenn die Potage genug eingekocht ist, so nimmt man geraspelte und gebähte Semmel-Rinden, thut sie in eine grosse Schüssel, schüttet von der Brühe daran, und lässet sie darinnen aufschwöllen.

Wann solches geschehen, und die Potage wohl abgefettet worden, so richtet man sie an, und setzt das Geflügel und ander Fleischwerck darauf.

Man macht auch noch eine Oullie mit jungen wilden Tauben, wie die vorige, ausgenommen, daß anstat sie braun zu passiren, man sie im warmen Wasser blanschiret. Mit den Wachteln und anderm Geflügel macht man es eben so. Diejenige demnach, die dergleichen Potage haben wollen, können sich nach dem richten, was wir erst gesagt haben, und dörfen sich nur das Fleischwerck aussuchen, das sie so zurichten wollen.

Potage de Chapon.

Potage von Capaun.

Um eine gute Potage vom Capaun zu machen, muß man eine gute kräftige Brühe haben, welche so gemacht ist, wie man es in dem Artickel

von der Bisque gesagt hat, selbige in einen Topf mit einem fetten Capaun thun, kleine gantze Zwiebeln, Petersilien-Wurzeln und Pastinacken Päckelweise gebunden, dazu thun, und alles zusammen wohl kochen lassen.

Nehmet sodann Semmel-Rinden, thut sie in eine Schüssel und lasset sie in solcher Brühe wohl aufschwöllen, und wann eure Potage im Stand ist angerichtet zu werden, so setzt euren Capaun darauf, machet eure Suppe mit einem Jus von Kalbfleisch kräftig, besetzet sie mit Pastinacken, und richtet sie warm an.

Anstatt der Wurzeln kan man Gurken in die Potage thun, die man zuvor in warmem Wasser blanschiret, von ihren Kernen gereiniget, und mit einem Gehäcke von Speck und dem dicken Fleisch aus der Kalbs-Keule, nebst Saltz und Pfeffer gefüllet.

Man läßt den Capaun mit den Gurken wohl kochen, thut auch ein Büschel feine Kräuter dazu, und richtet ihn gemeiniglich so an, daß man einen guten Kalbs-Coulis darüber schüttet.

Eben dieses kan man auch beobachten in Ansehung der Wachteln, der jungen Truthahnen, der geschnittenen Hühner, der fetten Hühner, und der jungen wilden Tauben.

Anstatt der Wurzeln kan man auch Kraut oder Rüben dazu thun, nachdem man sie wohl geschabet, gewürffelt geschnitten, und in der Casserole mit zergangenem Speck und Mehl passiret.

Potage de Perdrix.

Potage von Rebhünern.

Nehmet ein Rebhuhn, so sauber geputzt, und woran die Beine einwärts gebogen, spicket es ein wenig mit Speck, und lasset es halb braten; wenn es gebraten ist, so thut es in einen Topf mit einer kräftigen Fleischbrühe, dergleichen man p. 19. beschrieben; werffet noch ein Büschlein mit feinen Kräutern darein, und würzet alles zusammen mit Saltz, Pfeffer, Nägelein und einer gespickten Zwiebel.

Wenn es halb gekocht ist, so nehmet Kraut-Häuptlein, die in warmem Wasser blanschirt sind, thut sie zum Rebhun in den Topf, nebst einem kleinen Stück blanschirten Speck, und lasset alles wohl kochen.

Wann eure Potage fast im Stand seyn wird angerichtet zu werden, so nehmet Speck, ein bisgen Mehl und Brühe von eurem Topf oder einem kräftigen Jus von Rindfleisch, passiret es braun in der Casserole, und thut es darzu.

Lasset hernach eure Semmel-Rinden in der Brühe aufschwellen, wann ihr meinet daß es Zeit ist anzurichten, und wenn sie aufgeschwellt sind, so richtet euer Rebhun darauf an, besetzet den Rand der Schüssel mit dünnen Schnitten von Bauchspeck, und richtet warm an.

Wenn man will, so kan man auch gekochte Linsen dazu thun, welche man mit Petersilien und gehackten Ciboulen in einer Casserole passiret, alles unter einander mischen, es kochen lassen, und anrichten; und wenn ihr eure Potage

mit etwas gutes versehen wollet, so dörfet ihr nur eure Schüssel mit einem Ragut von Kälber-Milch besetzen.

Oder, wenn euer Rebhuhn, wie gesagt, in einer guten kräftigen Brühe gekocht ist, so könnet ihr selbige nur noch mit einem guten Coulis von Rindfleisch kräftiger machen. Sehet wie solcher gemacht wird, und richtet eure Potage an, oberwehnter massen besetzt, oder mit gespickter und gebratener Kälber-Milch, oder mit einem Ragut von Artischocken-Boden.

Habt ihr viele Gäste an der Tafel, so könnet ihr anstatt eines Rebhuhns zwey nehmen, auch selbige, wenn ihr wollet, mit einer Fülle von Bauchspeck, Rebhühnerfleisch, oder vom dicken Fleisch aus der Kalbs-Keule, feinen Kräutern, Saltz und Pfeffer füllen. Und wenn es euch so gefällt, so könnet ihr anstatt die Rebhühner zu füllen, ein Brodt füllen, welches ihr mitten in eure Schüssel setzen, und dieselbe sodann besetzen mit gespickten Fricandeaux in einem Ragut von Kalbs-Milch, Championen, Artischocken, Hahnenkämmen, Trüffeln, und wenn ihr anrichten wollet, den Saft von einer Citron dazu thun. Wehlet euch von diesem allem, was euch anständig seyn wird.

Die Capaunen, die geschnittene Hühner, die Wachteln, die Enten, die Truthahnen, die Tauben und die jungen Gänse können also zur Potage dienen, und mit eben dergleichen Sachen besetzt werden.

Potage de tête d'Agneau.

Potage von Lamms-Köpfen.

Man nimmt den Kopf und die Füsse von einem Lamm, man butzet sie fein sauber, und brühet sie fein weiß im heissen Wasser, und lässet sie kochen in einem Topf mit einer kräftigen Brühe, mit Saltz und Pfeffer, Nägelein und einem Büschlein feinen Kräuter. (Man macht sie niemals anders.)

Wenn alles wohl gekocht ist, läßt man seine Semmelschnitte, wie gewöhnlich, aufschwöllen in einer kräftigen Brühe, nicht aber in der Brühe, in welcher des Lamms Kopf und Füsse gekocht hat; man thut einen guten Jus dazu; man stellet den Kopf mitten in die Suppe, die Füsse rings herum, und richtet sie warm an, mit dem gebackenen Hirn und andern Sachen am Rand der Schüssel besetzt.

Potage de Poulardes.

Potage von geschnittenen Hühnern.

Nehmet ein oder viele geschnittene Hühner, die wohl geputzt sind, kochet sie in einer kräftigen Brühe mit anderm Fleischwerck, lasset alles wohl zusammen kochen, nachdem ihr es, wie gewöhnlich, gewürzet; thut Wegwart dazu, so in warmem Wasser paßirt ist, und wenn alles wohl gekochet ist, so richtet eure Potage an, und thut einen Jus von Hammelfleisch und Championen dazu, um sie recht kräftig zu machen.

Besetzet sodann den Rand der Schüssel mit eurer Wegwart.

Mit den Capaunen, jungen Hühnern, Truthahnen und andern dergleichen Geflügel, könnet ihr es eben so machen.

Potages farcis.

Gefüllte Potagen.

Nehmet Geflügel von welcher Gattung ihr wollet, lasset es am Bratspieß gar werden, nehmet das Brustfleisch davon, hacket es klein mit Championen und Artischockenboden, würzet es mit Saltz, Pfeffer und gestossenen Nägelin, und paßiret alles zusammen in der Casserole mit gutem Speck, füllet hernach ein Brodt damit, nachdem ihr alle Krummen heraus genommen, und es im Backofen gedörret.

Wenn solches geschehen, so nehmet das sämtliche Gerippe von eurem Geflügel, stosset es in einem Mörser mit einem Coulis von Rindfleisch, würzet alles wohl und paßirt es in der Casserole, treibet es sodann durch ein Sieb, mit einem guten Jus von Rindfleisch und Citronensaft, lasset hernach euer Brodt in einer kräftigen Brühe mit diesem allem aufschwöllen, und richtet eure Potage an, die ihr nach eigenem Belieben besetzet.

Anstatt des Geflügels könnet ihr Rebhühner oder Wachteln nehmen; das alles kommt auf den Willen an, und auf den Aufwand den man thun will.

Potage d'Oisons aux Pois verds.

Potage von jungen Gänsen, mit grünen Erbsen.

Nehmet eine oder viele junge Gänse, bieget sie zierlich einwärts, thut sie in einen Topf in einer kräftigen Brühe, mit Saltz, Pfeffer und einem Sträußgen feinen Kräuter, und lasset sie gebührend kochen.

Nehmet sodann grüne Erbsen, lasset sie mit einem kleinen Stück guten Speck kochen, würzet sie, wie gewöhnlich, und wenn alles gekocht ist, so lasset eure Potage mit ein wenig Brühe aus eurem Hafen aufschwöllen, schüttet sodann eure durchtriebene Erbsen darauf, richtet sodann an, und besetzet eure Schüssel ringsherum mit gebackenen Brodtschnitten und andern Sachen.

Um dieser Potage noch ein besseres Ansehen zu geben, kan man die junge Gans füllen zwischen Haut und Fleisch mit einer Fülle, welche man mit der Leber und mit dem Hertzen, mit feinem Gewürz und Kräutern macht; Und in Ermanglung grüner Erbsen nimmt man durchtriebene andere alte Erbsen, davon man einen grünen Coulis macht. Anstatt der jungen Gänse kan man auch alte nehmen die wohl fleischicht sind.

Potage d'une Poitrine de Veau farcie.

Potage von einer gefüllten Kalbs-Brust.

Nehmet eine gute Kalbsbrust, öfnet sie an dem untern Ende, und füllet die gemachte Oefnung mit einer Fülle vom dicken Fleisch aus der

Kalbs-

Kalbskeule, von Brust-Fleisch von einem Capaun, oder von einem geschnittenen Huhn, von Artischocken-Boden, Kalbs-Milch und Championen, aus welchem allem man ein wohlgewürztes und schmackhaftes Ragut macht, und die Brust oberwehnter massen damit füllet; Nehet die Oefnung zu, damit die Fülle nicht heraus fällt, und behaltet von der Fülle, die Potage ringsherum damit zu besetzen.

Wenn solches geschehen, so thut eure Kalbs-Brust in den Topf mit einer kräftigen Brühe, lasset sie wohl kochen; wenn sie gekocht ist, so lasset eure Semmel-Rinden aufschwöllen, richtet eure Potage an, thut eure Kalbs-Brust in die Mitten, giesset einen Jus von Kalbfleisch und den Saft von einer Citronen daran, und besetzet die Schüssel ringsherum mit kleinen Würsten, die ihr mit eurer Fülle gemacht.

Potage aux Champignons en gras.

Potage mit Championen an Fleisch-Tagen.

Nehmet Kriech-Enten oder andere Vögel von dieser Art, spicket sie mit mittelmässigem Speck, lasset sie zur Helfte braten, oder passiret sie in der Casserole mit zerlassenem Speck, und thut sie in den Topf mit einer wohlgewürzten kräftigen Brühe.

Nehmet hernach Championen, putzet sie wohl, schneidet sie gewürffelt, passiret sie in dem Speck, in welchem ihr eure Vögel braun gemacht, thut ein wenig Mehl daran, so viel ihr in zwey malen zwischen die Finger fassen könnet. Werffet

sie

ie hernach in den Topf, wenn eure Kriech-Enen halb gekocht seyn werden. Wenn hernach die Brühe sattsam eingekocht ist, so richtet eure Potage an und lasset sie aufschwöllen, nachdem ihr zuvor ein Jus von Hammelfleisch daran geschüttet, um eure Potage dadurch desto kräftiger zu machen.

Das Geflügel kan man auch also in der Potage essen, und den Rand der Schüssel kan man mit Championen besetzen, die in Schweinen-Schmaltz gebacken sind, nachdem man selbige zuvor in der Casserole mit Brühe geschreckt, und mit Saltz und Pfeffer gewürzet.

Potage de Poulets farcis.

Potage von gefüllten jungen Hünern.

Machet zu dieser Potage ein Gehäck mit dem Brustfleisch von Capaunen, geschnittenen Hühnern oder dem dicken Fleisch von einer Kalbskeule, nebst Championen, Artischocken-Böden und einigen Kalbs-Prieseln; hacket dieses alles klein zusammen mit feinen Kräutern und gutem Gewürz.

Wenn eure Fülle fertig ist, so füllet ihr damit eure junge Hühner zwischen Haut und Fleisch. Man muß achtung geben, daß man das Fleisch nicht zerreisset. Ihr blanschiret sodann eure jungen Hühner, und thut sie mit einer guten kräftigen Brühe in den Topf, und lasset sie kochen bis sie gar sind. Wenn sie gekocht sind, so lasset eure Semmel-Rinden aufschwöllen, richtet eure junge Hühner darauf an, und traget sie

warm

warm auf, nachdem ihr einen Jus von Rind
fleisch daran gethan.

Mit den Capaunen, geschnittenen Hühner
und jungen Truthahnen könnet ihr es eben s
machen, und den Rand eurer Schüssel mi
kleinen Klösen besetzen, die ihr mit eurem Ge
häck gemacht, und worüber ihr in der Casserol
ein Ragut gemacht, oder mit gebackener Kälber
Milch in einem Ragut, oder blos mit gebacke
nen Semmel-Rinden.

Potage d'un Jarret de Veau.

Potage von einer Kälbernen Keule.

Nehmet Rindfleisch vom Schwanzriemen, ein
gut Stück Hammelfleisch, eine kälberne Keule,
und Geflügel, von welcher Gattung ihr wollet,
thut alles zusammen in einen Topf, lasset es
wohl sieden, schäumet es wohl ab, und würze
es mit Saltz und Pfeffer, und einer mit Näge-
lein gespickten Zwiebel, nebst Petersilienwurzeln
und Körbelkraut.

Wenn die Brühe wohl eingesotten ist, so sei-
het sie durch, und lasset eure Semmel-Rinden
aufschwöllen, setzet eure Kalbskeule in die Mit-
ten, und thut in währendem anrichten einen
guten kräftigen Jus in eure Potage.

Potage de Profiterole.

Potage mit gefülltem Brodt.

Nehmet ein kleines rundes Semmel-Brodt,
thut alle Krummen heraus, lasset es im Back-
ofen

ofen dörren, und füllet es mit einer Fülle von Brustfleisch vom Capaun, oder vom dicken Fleisch aus einem Kalbs-Schlegel, von Bauchspeck, Championen, Artischocken-Böden und feinen Kräutern, alles wohl gehackt und in der Casserole zum Ragut gemacht.

Wenn solches geschehen, so lasset euer gefülltes Brodt in einer Casserole mit einem Jus von Kalbfleisch, einer guten kräftigen Brühe, Saltz und Pfeffer aufschwöllen.

Wenn es genugsam aufgeschwöllet ist, so richtet es an mitten unter eure andere Semmel-Rinden, die ihr auch in einer guten Brühe aufschwöllen lasset, besetzet alles mit eurer Fülle, giesset einen guten Jus an eure Potage, besetzet den Rand der Schüssel mit einem Ragut von Championen, oder mit Fricandeaux, oder mit Kalbs-Milch, oder nur mit Klösen von eurem Gehäcke.

Wann ihr wolt, so könnet ihr den Rand eurer Schüssel zu besetzen, ein Ragut machen mit Kälber-Milch, Championen, Trüffeln, Musserons, Morcheln und Artischocken-Böden, alles wohl gewürtzt und gekocht. Es kommt nur auf den Aufwand an, den man machen will, und ein Mensch, der das Kochen verstehet, kan in solchen Sachen dazu und davon thun, oder weiß zu geben und zu nehmen. Das sind Potagen genug an Fleich-Tagen; lasset uns zu den Potagen schreiten, die man an Fast-Tagen aufzutragen pfleget.

Fünftes Capitel.

Potagen an Fast-Tagen.

Bisque de Poiſſons.

Kräftige Potage vom Fisch.

MAn muß gleich Anfangs ein Gehacktes von Karpfenfleisch haben, mit blanschirten Championen, Saltz, Pfeffer, und feinen Kräutern, und muß es in einer Casserole kochen lassen. Ausser diesem muß man eine gute Fischbrühe haben, auf folgende Weise zubereitet:

Nehmet den Körper von den Fischen, davon ihr das Fleisch zu dem Gehäcke genommen habt; nehmet auch einen in Stücken geschnittenen Aal, thut alles in einen sattsam grossen Topf mit Wasser, Butter, Saltz, Pfeffer, einem Sträußgen feinen Kräutern, und einer gespickten Zwiebel. Lasset alles zusammen eine gute Stund lang kochen, und schlaget es hernach durch ein weisses leinen Tuch.

Wenn solches geschehen, so nehmet Championen, blanschiret sie, röstet ein Mehl besonders, und schlaget es durch ein Sieb, um einen Coulis daraus zu machen.

Wenn alles also zubereitet ist, so nehmet wie gewöhnlich Brodt-Rinden, lasset es mit der Fischbrühe auffschwöllen, besetzt sie mit dem Gehackten und mit einem Ragut von Karpfen-Milch, von Hechts-Lebern, Krebs-Scheeren und Schwänzen und dem Saft von einer Citron.

Eben

Eben dieses Ragut dienet auch zur Garnitur; richtet sodann alles sauber und warm an.

Wenn ihr wollet, so könnet ihr ein Gehacktes von Fisch machen, wie es euch beliebet, solches wohl würzen, eure Semmel-Rinden aufschwöllen lassen, sie mit eurem Gehäck, oder mit einem Ragut nur von Championen besetzen, und den Rand der Schüssel mit gebackenen Championen auszieren.

Potages d'Anguilles.

Potagen von Aalen.

Nehmet einen schönen Aal, schneidet ihn in längliche Stücke nachdem ihr ihn abgezogen, passiret denselben braun in einer Casserole, mit feinen Kräutern und gutem Gewürz. Thut ihn hernach in einen Topf mit einer Fischbrühe, die ihr so gemacht, wie man es im vorigen Artickel gesagt, und lasset alles zusammen wohl sieden.

Lasset sodann eure Brodt-Rinden aufschwöllen, setzet euren Aal darauf, und richtet sodann eure Potage mit einem Coulis von Championen, oder mit dem Saft von einer Citron an.

Anstatt der Fischbrühe könnet ihr euch einer klaren Purée bedienen.

Potage de Barbottes.

Potage von Barben.

Die Barben werden auf eben die Art in der Potage zugerichtet, nachdem man sie gewaschen; man richtet sie auch eben so an.

Potage de Carpes farcies.

Potage von gefüllten Karpfen.

Nehmet Karpfen-Fleisch, Championen, Trüffeln, feine Kräuter und gut Gewürz. Lasset alles zusammen kochen in einer Casserole mit guter Butter, und ein wenig klarer Purée.

Wenn solches geschehen, so lasset eure Semmel-Schnitte oder Rinden aufschwöllen in der pag. 32. beschriebenen Fischbrühe, oder in einer wohlgewürzten klaren Purée oder durchschlagenen Erbsen-Brühe, besetzet sie mit eurem Gehäcke, und den Rand der Schüssel mit gebackenen Artischocken-Böden, oder mit einem Ragut von Championen, oder nur mit gebackenen Semmel-Rinden.

Potage de Broche't.

Potage von Hechten.

Man passiret den Hecht in der Casserole, wie die Aalen, nachdem man ihn in länglichte Stücke geschnitten; man würzet ihn wohl, man lässet ihn auch in einer solchen Brühe kochen, und eben so, wie die andern aufschwöllen.

Wollet ihr Kraut dazu nehmen, so hacket sie klein, blanschirt sie in warmen Wasser, und lasset sie in eurem Topf kochen, und richtet sie hernach auf eure Semmel-Rinden sauber an.

Wenn euch die Ruben-Suppe besser schmeckt, so passiret sie braun in der Casserole mit Mehl, lasset sie mit Saltz und Pfeffer kochen, bis sie eine Farb kriegen, und besetzt eure Semmel-Rinden damit.

Die

Die Potage von gefüllten Hechten, wird eben so gemacht, wie die vom gefüllten Karpfen. Sehet solches nach. Ihr könnet sie hernach mit gebackener Hechts-Leber besetzen.

Einige, anstatt ihre Suppe mit einem Hechts-Gehäcke zu besetzen, füllen damit ein Brodt, und lassen es in der Fischbrühe, oder in der klaren Erbsen-Brühe zur Garnitur aufschwöllen; ihr könnet es machen, wie ihr es für gut befindet.

Potage d'Ecrevisses.

Potage von Krebsen.

Lasset Krebse sieden; wenn sie gesotten sind, so nehmet alle Schwänze davon, und macht ein Ragut daraus mit Championen, Trüffeln, Artischocken-Böden, Morcheln oder Musserons, wenn ihr einige bey der Hand habt, alles wohl gewürzt, und thut es in die Casserole mit guter Butter, Fischbrühe oder einer klaren Purée.

Wenn dieses geschehen, so lasset eure Potage in einer oder der andern von diesen Brühen aufschwöllen, besetzet sie mit eurem Krebsen-Ragut und mit einem Krebs-Coulis, so gemacht, wie ihr es im Artickel von den Coulis sehen könnet, und nachdem ihr den Rand eurer Schüssel mit andern abgesottenen Krebs-Schwänzen besetzt, so richtet eure Suppe warm an.

Einige mengen in diesen Ragut die Milch von etlichen Karpfen; und die, da sie mit alle dem, was man jetzt gesagt hat, nicht vergnügt sind, noch ein wohlgewürztes Karpfen-Gehäck dazu

machen, womit sie ein Brodt füllen, welches sie mitten in die Potage setzen.

Potage de Moules.

Potage mit Muscheln.

Nehmet Muscheln, waschet sie wohl, thut sie hernach in einen Topf oder in einen Kessel mit Wasser, guten Butter, Petersilien und einer gespickten Zwiebel.

Wenn sie nun also blanschiren, so muß man sie herausnehmen, denn es ist ein Zeichen, daß sie es genug sind; man thut hernach die Muscheln aus den Schalen und macht ein Ragut daraus mit Championen, Trüffeln, Artischocken-Böden, gutem Gewürz und ein wenig Brühe eure Potage damit anzufeuchten, entweder von der Fischbrühe, oder von einer klaren Purrée, oder auch von der Brühe, in welcher ihr eure Muscheln gekocht, nachdem ihr sie durchgeschlagen.

Wenn solches geschehen, so lasset eure Semmel-Rinden mit der einen oder mit der andern von diesen Brühen aufschwöllen, thut euer Ragut darauf, und besetzet eure Potage mit andern Muscheln, die ihr dazu aufgehoben, und richtet warm an, nachdem ihr zwey Eyerdotter darunter geschlagen.

Einige füllen ein Brodt mit einem Gehäcke, und setzen es mitten in die Schüssel. Andere, die hierinnen nur schlechthin handeln, lassen nur ihre Muscheln kochen, nehmen die Brühe davon, die sie durchschlagen, und thun sie in einen Topf mit Butter, Petersilien, Saltz und Pfeffer;

fer; hernach machen sie einen Ragut nur mit ihren Muscheln, guter frischer Butter und feinen Kräutern, womit sie ihre Semmel-Rinden besetzen, wenn es gekocht ist, und besetzen den Rand der Schüssel, wie man gesagt hat.

Andere thun endlich in ihre Potage eine dazu gemachte kräftige Brühe, und besetzen sie nur mit ihren Muscheln.

Potage de Fanches.

Potage von Schleyen.

Sie wird gemacht, wie die von Aalen; wollet ihr sie mit gefüllten Brodt-Rinden machen, so machet dieselben wie bey dem Karpfen, pag. 34. Oder wenn ihr sie vielmehr mit einer gefüllten Schleye machen wollet, so macht eine Fülle von wohlgewürztem Schleyen-Fleisch, füllet damit zwey Stücke davon, passiret sie in der Casserole braun, und lasset sie eine schöne Farb gewinnen. Lasset sie sodann gar werden mit ein wenig Fischbrühe oder klaren Purée und gutem Gewürz. Lasset sodann eure Semmel-Rinden mit einer von diesen Brühen aufschwöllen, richtet eure Schleyen in der Mitten an, und traget eure Potage warm auf mit gebackenen Championen oder Karpfen-Milch, oder nur mit gebackenen Brodt-Rinden.

Potage aux petits Pois.

Potage mit den kleinen Erbsen.

Nehmet kleine Erbsen, thut sie aus den Schotten, sucht die gröstен davon aus, die Purée

mit samt den Schotten und Petersilien zu machen; lasset sie ein wenig kochen, stosset hernach alles zusammen, und thut Semmel-Krummen darunter, die in der Brühe eingeweicht sind.

Wenn solches geschehen, so schlaget alles durch ein Haar-Sieb; thut es in einen Topf, mit euren kleinen Erbsen, woraus ihr zuvor in der Casserole ein Ragut gemacht mit guter frischer Butter, Petersilien und dem gewöhnlichen Gewürz, und lasset es zusammen kochen.

Wenn man findet, daß die Brühe gut schmeckt, so lässet man seine Semmel-Rinden aufschwöllen, richtet die Erbsen darüber an, und besetzt den Rand der Schüssel mit gebackenen Artischocken-Böden oder Championen, oder auch mit andern dergleichen Sachen.

Potage d'Artichaux.

Potage von Artischocken.

Nehmet eine Purée von grünen, oder auch von andern Erbsen, nach der Jahrszeit, und würzet sie mit allem, was dazu nöthig ist

Nehmet hernach Artischocken-Böden, schneidet sie entzwey, passiret sie in der Casserole braun mit ein wenig Mehl die Suppe dick zu machen, und werffet sie in eure Purée. Wenn alles gar ist, so lasset eure Semmel-Rinden aufschwöllen, und richtet eure Potage an mit Artischocken oben darauf, und andern gebackenen Artischocken um den Rand der Schüssel.

Potage d'Asperges.

Potage von Spargel.

Dazu machet ihr die Brühe, wie an die kleinen Erbsen, und anstatt des Ragut von kleinen Erbsen, thut ihr wohl gewürzte Spargel-Spitzen darein, womit ihr eure Potage besetzet. Dieses Ragut werdet ihr in dem Artickel vom Spargel finden, der wie die kleinen Erbsen zugerichtet wird. Den Rand der Schüssel könnet ihr mit gebackenen Championen oder Semmel-Rinden besetzen.

Potage de Champignons.

Potage von Champignon.

Nehmet das, was ihr von den Championen abgeputzt habt, waschet es wohl, und lasset es in der klaren Erbsen-Brühe, oder in der Fischbrühe kochen, und wenn es gekocht ist, so schlaget es durch ein Sieb.

Wann solches geschehen, so schneidet eure andern Championen gewürffelt, und machet ein Ragut daraus mit guter frischer Butter, Saltz, Pfeffer und einem Büschlein feiner Kräuter.

Würtzet hernach eure durchgeschlagene Erbsen wohl mit frischer Butter, Saltz, Pfeffer und einer gespickten Zwiebel. Wenn sie genug gekocht, so lasset eure Semmel-Rinden über eurem Ragut aufschwöllen, und schmücket den Rand eurer Schüssel mit dergleichen Championen.

Auf eine andere Weise.

Man kan die Potage von Championen noch auf eine andere Weise machen; Anstatt der Brühe nimmt man Milch, man lässet Butter in der Pfanne zergehen, bis sie fast gantz braun wird, man läßt Semmel-Rinden darinnen backen, thut sie wieder heraus und die Milch mit gehörigem Gewürz darein, und lässet sie einen Wall thun.

Nehmet sodann Semmel-Brodt, schneidet eure Suppe davon ein, schüttet Brüh darein, und lasset sie aufschwöllen, richtet euer Ragut von Championen darauf an, und beleget den Rand eurer Schüssel mit gebackenen Semmel-Rinden, und traget warm auf. Ihr könnet auf solche Art auch Potagen von Musserons und von Muscheln machen.

Potage de Lait d'Amandes.
Potage von Mandel-Milch.

Nehmet Mandeln, thut sie ins warme Wasser, scheelet sie, und stosset sie im Mörser, und mischet immittelst ein wenig Zucker darunter, und schlaget sie durch ein feines Haar-Sieb.

Wenn solches geschehen, so thut sie in eine Casserole, mit so viel Milch, als ihr meynet, daß dazu nöthig sey. Wann ihr anrichten wollet, so schlaget zwey Eyerdotter darein, mit ein wenig Saltz und Zucker nach Belieben.

Zur Suppen nehmet weich Semmel-Brodt, feuchtet es mit eurer Brühe an, reibet Zuckerbrodt darunter, und richtet an. Man kan mit einer schlechten Milch-Suppe es eben so machen.

Potage aux Herbes.

Potage mit Kräutern.

Nehmet die Herzblätter vom Spinat und von andern guten Kräutern, die man in den Hafen zu thun pfleget. Setzet sie in einem kleinen Hafen mit durchschlagenen Erbsen zu, und thut eine gespickte Zwiebel mit gehörigem Gewürz hinein. Wenn alles gar ist, so schlaget es durch, richtet eure Potage an, lasset eure Semmel-Rinden aufschwöllen, und reibet Parmesan-Käß darauf; beleget den Rand der Schüssel mit gebackenen Semmel-Rinden, und traget warm auf.

Es giebt eine unendliche Menge kleiner gemeiner Potagen, welche man anhero zu setzen nicht für gut erachtet; es ist etwas gar leichtes und gemeines, als da sind die Zwiebel-Suppen, die Milch-Suppen, die durchschlagenen Erbsen, die Kräuter-Suppen. Zum Beschluß dieses Capituls wollen wir nur noch zeigen, wie man eine Potage von gefüllten Laktucken machen soll.

Potage aux Luitues farcies.

Potage mit gefüllten Laktucken.

Machet gleich anfangs eine gute Fülle von Fischen, auf folgende Weise: Nehmet Karpfenfleisch, Championen, Trüffeln, Petersilien, und kleine Zwiebeln, hacket alles recht klein, und würzet es wohl; mischet alles wohl mit frischer Butter unter einander in einer Casserole.

Wenn es gar ist, so nehmet Laktuckenhäuptlein, blanschiret sie nur ein wenig in warmem

Wasser, schneidet sie auf, und füllet sie mit eurer Fülle, bindet sie zu, und lasset sie in einem Topf mit einer guten Erbsen-Brühe kochen, die ihr mit Salz und Pfeffer und Nägelein würzet.

Lasset sodann eure Semmel-Rinden in dieser Brühe aufschwöllen, und richtet an, nachdem ihr gebackene Semmel-Rinden um den Rand der Schüssel geleget.

Anstatt der Fisch-Fülle, könnet ihr, wenn ihr wollet, eine Fülle mit guten wohlgewürzten Kräutern machen, die ihr in der Casserole mit guter frischer Butter kochet.

Sechstes Capitul.

Von verschiedenen Ragut an Fleisch-Tagen.

Canards en Ragoûts.

Ragut von Enten.

Nehmet wilde oder zahme Enten, bieget sie sauber ein, spicket sie mit dickem Speck, passiret sie in der Casserole mit zerlassenem Speck und ein wenig Mehl zu verdicken, oder bratet sie zur Helfte am Spieß, thut sie in einen Topf mit einer guten Brühe, mit Salz, Pfeffer und anderm guten Gewürz, auch feinen Kräutern in Büschlein gebunden. Wenn sie halb gar sind, so thut geschnittene und braun passirte Rüben darein, auch ohngefähr ein gut

Glas

Glas Wein, und wenn euer Ragut gar ist, und die Soſe daran dick genug worden, ſo richtet warm an zum Vor-Essen.

Auf eine andere Weise.

Auf eine andere Art läßt man die Enten gantz ausbraten; derweilen, daß ſie am Spieß stecken bereitet man ein Ragut von Kälber-Milch, von Artiſchocken, von Championen, Saltz, Pfeffer, feinen Kräuter-Büſchlein, in der Caſſerole, mit zerlaſſenem Speck gekocht. Wenn euer Ragut gar ist, ſo thut ein wenig Eſſig daran und ſchüttet es über eure Enten; beleget den Rand eurer Schüſſel mit Fricandeaux, und richtet zum Vor-Eſſen an.

Einige machen ein Gehäcke von Kälber-Milch, Championen, Enten-Fleiſch, Zibullen, Peterſilien, Saltz und Pfeffer, klein gehackt und in der Caſſerole gekocht, womit ſie hernach ihre Enten füllen, und ſtecken ſie ſodann an den Spieß.

Wenn ſie gebraten ſind, ſo trägt man ſie auf mit einem Coulis von Championen, oder mit einer darzu gemachten Soſe. Nehmet zwey Glas guten Wein, zwey oder drey Schnitte Zwiebel, Nägelein, ein wenig Pfeffer, laſſet alles in einer Caſſerole kochen, biß daß es halb eingeſotten ist. Wollet ihr mehr Soſe machen, ſo thut von allen Sachen mehr dazu.

Wann eure Soſe gar ist, ſo ſchlaget ſie durch ein Sieb; thut ein Jus von Rindfleiſch darein, paſſiret ſie über dem Feuer in der Caſſerole, richtet

tet sie über eure Enten an, und traget sie warm auf

Man richtet die Kriech-Enten, Wasserhühner und Schnepfen eben so zu.

Poularde à la Provençale.

Geschnittenes Huhn à la Provençale.

Nehmet geschnittene Hühner, welche sauber geputzt und zierlich eingebogen sind, belegt die Brust davon mit Speck, und lasset sie braten. Inzwischen daß sie am Spieß stecken, muß man ein Ragut machen mit fetten Lebern, Kälber-Milch, Petersilien, gehackten Zibullen, mit Saltz, Pfeffer und gutem Gewürz, und alles in der Casserole mit ein wenig Speck und Mehl passiren.

Wenn solches geschehen, so thut in dieses Ragut ein gut Glas Wein, gehackte Karpfen, eine Sardelle und ausgekernte Oliven, nebst einem Sträußlein feiner Kräuter, und einem Coulis von Rindfleisch zum verdicken.

Wann euer Ragut fertig ist, so nehmet eure geschnittene Hühner, richtet sie in einer Schüssel an, und euer Ragut darüber, und traget alles zusammen mit dem Saft von einer Citron zum Vor-Essen warm auf.

Also richtet man auch die Capaunen, junge Hühner, Rebhühner, Schnepfen und Truthahnen zu.

Poularde farcie.

Gefülltes geschnittenes Huhn.

Machet eine Fülle von Kälber-Milch, Trüffeln, Championen, Artischocken-Böden, und Rinds-

Rinds-Marck, hacket alles wohl zusammen, würzet es wohl und blanschiret es.

Wann dieses geschehen, so füllet eure geschnittene Hühner damit, bordiret sie mit Speck auf der Brust, wickelt den Speck mit Papier ein, und stecket sie an den Spieß. Inzwischen, daß sie braten, so machet eine Soße dazu mit Trüffeln, Championen, Sardellen und einem Jus von Kalbsfleisch, alles wohl gehackt, und in der Casserole gar gemacht, thut sodann eure geschnittene Hühner in eine Schüssel, eure Soße darunter, und richtet zum Vor-Essen warm an, mit dem Saft von einer Citron.

Auf eben diese Weise werden die Capaunen, die Truthahnen und die jungen Hühner zugerichtet.

Wollet ihr eine gefüllte Poularde oder sonst ein gefülltes Geflügel auf eine andere Weise zurichten, so nehmet das Fleisch von einem gebratenen Capaun, oder von einem geschnittenen Huhn, oder vom dicken Fleisch aus einer Kalbskeule, hacket es recht klein mit Speck und gekochtem Schincken, einigen Championen, Petersilien, Zibullen dem gewöhnlichen Gewürz und etlichen Eyerdottern.

Wenn eure Fülle also fertig ist, so füllet eure Poularde und lasset sie im Backofen braten, und richtet sie mit einem Ragut von Championen zum Vor-Essen an.

Anstatt das Geflügel inwendig in den Leib zu füllen, könnet ihr selbiges zwischen Fell und Fleisch füllen, und es mit einem guten Stück Speck auf der Brust am Spieß braten.

Man

Man macht noch andere Arten von Füllen, worein man Austern, Kälber-Milch, Championen und andere dergleichen Sachen mehr thut, die man haben will, oder man nimmt allerhand feine Kräuter, gehackten rohen Speck, man stosset alles wohl in einem Mörser, man würzet es wohl, lässet es kochen, und füllet das Geflügel damit.

Chapon à la braise.

Capaun in einer Bräse.

Nehmet einen guten Capaun, schneidet ihn auf dem Rücken bis an den Bürtzel auf, würzet ihn mit Saltz, Pfeffer und rein gehackten feinen Kräutern.

Nehmet so dann einen küpfernen Hafen, beleget ihn am Boden mit dünnen Speckschnitten, und mit Transchen von geschlagenem Rindfleisch, thut euren Capaun darein, die Brust unterwärts, thut ein Stück rohen Schincken gehackt dazu, nebst einem Sträußlein feiner Kräuter, decket ihn damit zu, thut den Deckel auf euren Hafen, vermacht denselben wohl, thut glüende Kohlen darauf und drunter, lasset alles wohl kochen.

Wenn er gar ist, so thut euren Hafen vom Feuer, nehmet von dem Jus, so über dem Capaun stehet, thut davon in eine Schüssel, richtet den Capaun darinnen an, und traget ihn mit dem Saft von einer Citron zum Vor-Essen warm auf.

Man kan Truthahnen, geschnittene Hühner, Rebhühner, junge Hühner, Wachteln und jun-

ge Tauben auch so zurichten. Wenn man will, so kan man sie füllen, ehe man sie an die Brâse thut. Das kommt alles auf den Willen an.

Chapon en Ragoût.

Capaun mit Ragut.

Nehmet einen wohl mortificirten oder mürbgewordenen Capaun, schneidet ihn mitten entzwey, spicket ihn mit starckem Speck, und passiret ihn braun in einer Casserole mit zergangenem Speck oder frischer Butter, und ein wenig geröst Mehl: Wenn solches geschehen, so thut eine gute kräftige Brühe dazu mit einem Sträußgen feiner Kräuter, Championen, Trüffeln und andern dergleichen Sachen, Saltz, Pfeffer und ander gut Gewürz.

Lasset es hernach auf dem Ofen kochen. Wenn alles gar ist, und die Soſe so dick worden, als sie seyn soll, so richtet euren Capaun in einer Schüssel an, und gebet ihn zum Vor-Essen mit gebratenen fetten Lebern oder gebackenem Peterſilienkraut.

Die Poularden, Truthahnen und junge Hühner werden auch also zugerichtet.

Chapon à la Daube.

Capaun à la Daube.

Nehmet einen Capaun, spicket ihn mit mittelmässigem Speck, nachdem ihr ihn zuvor mit Saltz, Pfeffer, Negelein, Lorbern, Zibullen und grüner Citron gewürzet: Wickelt ihn in ein Salbet ein, und thut ihn also in einen Topf,

mit

mit einer guten kräftigen Brühe und weissen Wein, lasset ihn wohl kochen, und wenn die Brühe eingesotten ist, und man urtheilet, daß er gekocht ist, läßt man ihn darinnen halb kalt werden, hernach nimmt man ihn heraus, und trägt ihn trocken auf einem weissen Salvet zum Bey-Essen auf.

So macht man es auch mit Truthahnen, grossen kalecutischen Hahnen, geschnittenen Hühnern, jungen Hühnern, jungen Gänsen, Gänsen. Rebhühnern und andern Vögeln. Es muß aber das Geflügel hierzu recht fett seyn.

Dindons en Salmi.

Truthühner mit einem Salmey.

Nehmet zierlich eingebogene Truthahnen, lasset sie halb am Spieß braten, schneidet sie hernach in Stücken, und thut sie in eine Casserole mit Wein, nachdem euer Truthahn groß ist, mit Trüffeln, Championen, zwo Sardellen, alles klein gehackt und langsam gekocht.

Wenn er gekocht ist, so verdicket die Sose mit einem Coulis von Kalbfleisch, fettet eure Truthahnen wohl ab, richtet sie an, und traget sie mit dem Saft von einer Pomeranz zum Vor-Gerichte warm auf.

Auf eben diese Weise könnet ihr die Schnepfen und Wasser-Schnepfen zurichten, wie auch anderes Geflügel wenn ihr wollet. Dieses ist die rechte Sose dazu.

Pigeon-

Pigeonneaux à la Bourgeoise.

Junge Tauben auf bürgerliche Art.

Nehmet junge Tauben, rupfet sie sauber, und brühet sie ab, bestreuet sie mit Mehl, passiret sie in der Casserole mit zerlassenem Speck oder frischer Butter, und braunet sie schön ab; thut hernach Brühe daran mit Saltz, Pfeffer, Championen, Artischocken-Böden, Kälber-Milch und einem Strauß feiner Kräuter. Lasset alles wohl mit einander aufschwöllen, bis die Brühe dick genug ist; richtet sodann euer Ragut an, und traget es zum Vor-Gericht warm auf, mit gebackenen Championen oder Fricandeaux, oder Citronenscheiben.

Pigeons en Compôte.

Tauben in der Compote.

Nehmet gute fette Tauben, rupfet sie sauber und bieget sie zierlich ein, passiret sie hernach in der Casserole mit zerlassenem Speck, daß sie eine gute Farbe bekommen.

Thut hernach eine gute kräftige Brühe darzu, und lasset sie kochen; thut ein Glas weissen Wein, Championen, feine Kräuter und das gewöhnliche Gewürz darein. Lasset alles mit einander dämpfen; wenn sie gar sind, so thut ein Coulis von Kalbfleisch daran, richtet eure Compote an, und traget sie zum Vor-Gericht warm auf, mit kleinen Cervelat-Würsten.

Pigeonneaux à la braise.

Junge Tauben in einer Bräse.

Man macht sie wie den Capaun in der Bräse. Sehet den Artickel pag. 46.

Pigeons au Basilic.

Tauben mit Basilick.

Nehmet gute Tauben, brühet sie ab, und blanschiret sie. Wenn solches geschehen, so macht auf dem Rücken eine kleine Oefnung, um folgende Fülle darein zu thun:

Nehmet rohen Speck, thut Basilick, Peterstilien, Saltz und Pfeffer darein, hacket alles klein zusammen und füllet eure Tauben damit. Lasset sie hernach in einem Topf mit einer guten kräftigen Brühe und anderm Gewürz kochen.

Wenn sie gekocht sind, so nehmet sie heraus, gelbet sie mit geklopften Eyern an, und bestreuet sie mit fein geriebenen Brodt-Krummen, backet sie hernach im Schweinen-Schmaltz, bis sie eine schöne Farbe bekommen. Richtet sie sodann zum Vor-Gericht warm an. Man kan die Wachteln auch eben so zurichten.

Pigeons farcis.

Gefüllte Tauben.

Nehmet Tauben, bieget sie zierlich um, und blanschiret sie über dem Feuer; nehmet hernach die Leber davon, hacket sie wohl mit einem Stück guten Speck, Zibullen, Peterstilien, Saltz und Pfeffer, füllet hernach eure Tauben damit

in

in dem holen Leib, bratet sie am Spieß, und beleget sie auf der Brust mit Speck-Scheiben.

Wenn sie gebraten sind, so richtet sie an, mit einem Ragut von Championen, Kälber-Milch, Artischocken-Böden und gutem Gewürz, in der Casserole gekocht. Ihr könnet nach Belieben dazu oder davon thun.

Pigeons à la Gobert.

Tauben à la Gobert.

Spicket eure Tauben mit dünnem geschnittenem Speck, passiret sie in der Casserole, bis sie hübsch braun werden; thut hernach Trüffeln, Artischocken-Böden und Spargel-Spitzen dazu, würzet alles wohl, lasset es kochen; wenn es gekocht ist, so richtet dieses Ragut zum Vor-Gericht an, mit blanschirter oder gebackener Kälber-Milch und darunter gemischtem gebackenem Petersilienkraut.

Pigeons à la Princesse.

Tauben auf der Princeßin Weise.

Nehmet grosse Tauben, bieget sie zierlich ein, schneidet sie in zwey Stücke, und thut sie in eine Bräse, wie den Capaun; wenn sie gekocht sind, so nehmet sie heraus, trocknet sie ab, und backet sie im Schweinen-Schmaltz: Sie müssen sich schön anfärben.

Wenn solches geschehen, so richtet sie in einer Schüssel an, und traget sie auf mit einer Ramolade von Sardellen, Petersilien, gehackten

Capern, Zibullen, und einem Jus von Rindfleisch oder andern guten Sachen.

Anstatt sie zu backen, könnet ihr sie nur auf den Rost legen, und mit der Feuer-Schaufel anfärben.

Man richtet auch die jungen Hühner und allerhand Flügelwerck so zu. Wenn ihr dieselben nicht wollet in einer Bräse machen, so könnet ihr sie wohl würzen, und in einem Topf in einer kurtzen Brühe kochen lassen. Hernach trocknet ihr sie ab, und gebt ihnen eine Farb mit der heissen Feuer-Schaufel.

Pigeons à la Guardi.

Tauben à la Guardi.

Man muß die Tauben zwischen Fell und Fleisch und im holen Leib füllen, mit einer Fülle von rohem Speck, gekochtem Schincken, Trüffeln, Championen, einigen Lebern, Peterßilien, Zibullen und anderm gewöhnlichem Gewürze. Hacket alles klein, schlaget ein Paar Eyerdotter darunter, füllet hernach eure Tauben, wie gesagt. Leget einer jeden Taube ein gespicktes Fricandeaux auf die Brust, bindet und umwickelt alles wohl, und lasset sie am Spieß braten.

Wenn sie gebraten sind, so richtet sie zum Vor-Gericht an mit einem Ragut darunter von Kälber-Milch, Championen, Artischocken-Böden, feinen Kräutern, Saltz und Pfeffer, alles in der Casserole wohl gekocht und gewürzet.

Pigeons Marinées.

Marinirte Tauben.

Marinirt dieselben in dem Saft von unzeitigen Trauben und von Citronen, mit Saltz, Pfeffer, Nägelein, Zibullen und Lorbeerblättern; lasset sie ohngefehr drey Stunden darinnen beitzen; machet hernach einen dünnen Teig mit Mehl weissen Wein, und Eyerdotter an; tunckt eure Tauben darein, backet sie sodann in zerlassenem Speck oder Schweinen-Schmaltz, und richtet sie an zum Bey-Gericht, mit gebackenen Petersilien. Man kan sie auch bey Vor-Gerichten zu Ausschmückung des Randes der Schüsseln gebrauchen.

Man marinirt auch also die Rebhüner, junge Hühner und anders Flügelwerck, entweder zum Bey-Gerichte eine Schüssel daraus zu machen, oder auch um den Rand der Schüssel zu legen.

Poulets Mignons.

Hühner auf eine beliebte Manier.

Nehmet junge Hühner, bieget sie zierlich ein, füllet sie mit folgender Fülle:

Nehmet rohen Speck, Marck, Kälber-Milch und Trüffeln, hacket alles klein mit Petersilien, Zibullen, feinen Kräutern und gutem Gewürze.

Wenn eure Fülle gemacht ist, so füllet ihr den Leib eurer jungen Hühner damit, nehet solchen zu und bratet sie am Spieß. Mittlerweile bereitet ihr ein Coulis von Champignons, so

ihr auf eure jungen Hühner thut, wann ihr sie anrichtet.

Wenn ihr wollet, so könnet ihr eure jungen Hühner auf der Brust füllen, nachdem ihr das Fleisch davon weggenommen und in die Fülle gethan. Man muß sie aber mit Papier einbinden, ehe man sie an Spieß stecket. Einige thun die also zugerichteten Hühner lieber in eine Bräse, als an den Spieß. Siehe Capaun in der Bräse pag. 46. und richtet sie mit eben dem Coulis an.

Poulet en fricassée.

Fricassirte junge Hühner.

Zerschneidet eure jungen Hühner in grosse Stücke, passiret sie in der Pfanne braun mit zerlassenem Speck, oder frischer Butter. Thut hernach ein wenig gute Brühe daran, oder auch Wasser, lasset sie kochen, mit Saltz, Speck, Petersilien und Zibulen, in Päckeln, die ihr hernach wieder heraus nehmet. Einige hacken sie darunter. Man muß alles gehörig kochen lassen.

Wenn es gar ist, so verdicket die braune Brühe mit Mehl, so ihr in eure Fricassee thut, richtet sie an, und gebt sie zum Vor-Gericht. Dieses nennet man fricassirte Hühner au roux. Auf folgende Weise macht man ein Fricassee au blanc.

Passiret eure junge Hühner in der weissen Butter, lasset sie darinnen wohl brudeln, und wenn ihr sie wie die vorigen habt kochen lassen, so klopfet zwey Eyerdotter in unzeitiger Trauben

Saft,

Saft, oder in die Fricassee-Brühe, oder in frischen Rahm, und thut sie daran.

Gibelotte de Poulets.

Gibelotte von jungen Hühnern.

Schneidet die jungen Hühner in grosse Stücke, thut sie in eine Casserole mit ein wenig Brühe, weissen Wein, Championen, Trüffeln, und frischer Butter, mit Saltz, Pfeffer und darunter gehackten Petersilien. Lasset eure Gibelotte kochen; wenn sie gekocht ist, thut einen Jus von Rindfleisch daran, und richtet warm an.

Poulets au brun.

Junge Hühner au brun.

Schneidet sie wie zu einer Fricassee, passiret sie braun, wenn solches geschehen, so thut ein Coulis von Schnepfen daran, eine klein gehackte Sardelle, eine Rocambole, Saltz und Pfeffer und ein wenig Wein. Lasset alles wohl kochen; wenn es wohl gekocht ist, so thut es vom Feuer, und gebt es zum Vor-Gerichte.

Alouettes en Ragout.

Lerchen mit Ragut.

Nehmet Lerchen, nehmt sie aus, passiret sie braun, in der Casserole mit Speck und ein wenig Mehl. Wenn sie gebräunt sind, so würzet sie mit Salz und Pfeffer, lasset sie in einer kräftigen Brühe mit Championen, Artischocken-Böden und Morcheln stehen, lasset alles wohl

zusammen kochen; Wenn es halb gekocht ist, so thut ein Glas weissen Wein daran, und wenn hernach euer Ragut gar ist, so thut noch einen Jus von Rindfleisch und den Saft von einer Citron daran, und richtet zum Vor-Gericht an.

Pecasses en Salmi.

Schnepfen mit einem Salmey.

Man muß hierzu den Articul der Truthahnen mit einem Salmey zu Rath ziehen.

Pecasses à la Burguignonne.

Schnepfen auf Burgunder Art.

Nehmet Schnepfen, schneidet sie in vier Theile, und thut das inwendige heraus zu einer Verdickung. Thut hernach eure Schnepfen in eine Casserole mit Championen, Trüffeln und Kälber-Milch, so zusammen in Speck passirt sind. Giesset hernach ein Jus von Rindfleisch daran, und würzet alles wohl. Thut so dann noch zwey Glas Wein dazu, und lasset euer Ragut wohl kochen.

Wenn es wohl gekocht ist, so verdicket eure Soße mit dem was ihr aus den Schnepfen genommen, welches ihr darein schlaget. Wenn es gar ist, so fettet das Ragut wohl ab, richtet es in einer Schüssel an, und traget es mit dem Saft von einer Citron auf.

Allebrans en ragoût.

Kriech-Enten mit Ragut.

Nehmet Kriech-Enten, bieget sie ein, und

passiret

passiret sie in der Casserole mit Speck oder Butter, Championen, Trüffeln und Artischocken-Böden. Hernach, wann ihr euren Speck oder eure Butter weggethan habt, so schüttet Brüh daran, ein Sträußgen feine Kräuter, Saltz und Pfeffer. Lasset alles zusammen sieden. Wenn es fast gar ist, so thut ein Glas Wein daran, lasset euer Ragut noch einige Wall thun, thut hernach einen braunen Coulis daran, und richtet an.

Man kan sie auch zurichten, wie die Enten. Siehe pag. 43.

Becassines en Ragoût.

Wasser-Schnepfen mit Ragut.

Richtet sie zu wie die Schnepfen, so werden sie recht gut seyn; oder nehmet zerlassenen Speck, passiret eure Wasser-Schnepfen in der Casserole, nachdem ihr sie entzwey geschnitten, ohne von dem inwendigen etwas heraus zu thun. Würzet sie wie gewöhnlich, thut ein wenig Zibullen und ein Sträußgen feine Kräuter und Petersilien daran, lasset alles zusammen ein wenig über den Kohlen stehen, und richtet hernach an mit einem Jus von Championen.

Grives en ragoût.

Kramets-Vögel mit Ragut.

Nehmet Kramets-Vögel, und richtet sie sauber zu, passiret sie in der Casserole mit zerlassenem Speck, ein wenig Mehl zum verdicken, ein Glas weissen Wein, die gewöhnlichen Gewürze und

ein Sträußgen seine Kräuter dazu gethan; lasset alles ein wenig über den Kohlen stehen, und richtet es mit dem Saft einer Citron an.

Eben dieses Ragut kan man auch über gebratene junge Hühner machen.

Perdrix à Maitre Lucas.

Rebhüner nach Meister Lucas Art.

Nehmet von dem dicken Fleisch aus der Kalbskeule, Marck und blanschirten Speck, hacket alles klein mit Championen, Trüffeln, Zibullen, Petersilien, eine Brodt-Krume in guten Jus eingebeitzt, Saltz und Pfeffer und zwey geklopfte Eyer die Fülle zu verbinden.

Wenn solches geschehen, so nehmet eine ziemlich grosse Torten-Pfanne, leget auf den Boden dünn geschnittene Speck-Streiffen, thut die Fülle so darauf, daß in der Mitten ein leerer Raum bleibet, das Rebhuhn hinein zu thun.

Schneidet sodann euer Rubhuhn in vier Stücke, passiret es in der Casserole mit Speck, Petersilien, Zibullen und etwas Mehl, thut hernach Championen, Trüffeln und Kälber-Milch darzu, nebst einem guten Jus von Rindfleisch und gut Gewürz. Lasset alles ein wenig kochen.

Wann es fast gar ist, so leget ihr eure Rebhühner auf eure Fülle in die Torten-Pfanne, thut dieselbe in den Backofen, und lasset sie darinnen anfärben und gar werden.

Nehmet hernach euer Ragut heraus, lasset es sachte in eure Schüssel fallen, so daß der

Speck

Speck am Boden der Torten-Pfanne bleibe. Thut ein Coulis von Championen daran, und raget es mit dem Saft von einer Citron zum Vor-Gericht auf.

Auf diese Art könnet ihr auch geschnittene Hühner, junge Hühner, Rebhühner, Capaunen und junge Tauben zurichten.

Perdrix à Lestufade.

Rebhühner à Lestufade.

Nehmet Rebhühner, spicket sie mit starckem Speck, passiret sie in der Casserole mit zerlassenem Speck, daß sie hübsch braun werden.

Wenn solches geschehen, so thut Brühe, Saltz, Pfeffer und ein Büschlein feiner Kräuter daran. Lasset euer Ragut kochen, thut Championen, Trüffeln und Artischocken-Böden dazu.

Wenn es gar ist, so thut ein Coulis von Rindfleisch daran, und richtet zum Vor-Gericht warm an, mit dem Saft von einer Citron.

Perdreaux en ragoût.

Junge Rebhühner mit Ragut.

Lasset junge Rebhühner wie sonst braten, schneidet hernach die Schenckel und Flügel davon ab, und thut sie also in eine Casserole mit einem Jus von Rindfleisch, ein wenig Wein, Championen, Trüffeln und Artischocken-Böden, gewürfelt geschnitten, Saltz, Pfeffer und einem Sträußgen feiner Kräuter, lasset alles auf den Kohlen stehen, wenn es gar ist, so richtet es mit dem Saft von einer Citron an.

Agneau

Agneau en Ragut.

Lamm mit Ragut.

Man läßet ein Lamm braten, wenn es gebraten ist, zerschneidet man es in grosse Stücke, man thut sie in eine Casserole mit Brühe, Salz, Pfeffer, Nägelein, Championen und einem Sträußgen feiner Kräuter. Wenn es gekocht ist, so thut man ein Coulis von Rindfleisch daran, und richtet zum Vorgericht warm an.

Einige, um dieses Ragut noch herrlicher zu machen, passiren Austern in der Casserole mit gutem Speck und ein wenig Mehl, und zwey Sardellen, hernach mischen sie alles unter einander, lassen es noch einen oder zwey Wall thun, und tragen es auf mit dem Saft von einer Citron, und belegen den Rand der Schüssel mit Fricandeaux oder mit gebackenen Championen.

Alloyau en ragoût.

Rindbraten mit Ragout.

Nehmet einen Rindbraten, stecket ihn an einen Spieß, lasset ihn halb gar werden, thut ihn hernach vom Spieß, thut ihn in einen Kessel mit Championen, Trüffeln, Artischocken-Böden, guter fetter Brühe, Salz, Pfeffer, Nägelein, einem Sträußgen feiner Kräuter, und einigen Rocambolen, dem Braten einen Geschmack zu geben, der ein wenig vorsticht.

Lasset alles zusammen wohl über den Kohlen stehen, thut ein Glas Wein dazu, und wenn er gar ist, einen guten Jus von Rindfleisch das

Ragut

Ragut desto kräftiger zu machen. Hernach gebt ihr ihn zu einem grossen Vor-Gerichte mit marinirten jungen Hühnern, oder mit marinirten Kalbs-Ripplein, oder mit gebackenen Brodt-Rinden, oder auch mit Fricandeaux.

Pieçe de Bœuf à la Marotte.

Ziemer von Rindfleisch à la Marotte.

Nehmet das hinterste Stück vom Ziemer oder vom Schwanz-Riemen, oder auch, wie es andere nennen, von der Wadel-Rub, spicket es mit dickem Spickspeck, so mit Saltz und Pfeffer gewürzet ist, und thut es also in eine Casserole, und lasset es darinnen mariniren, wie wir es von den Tauben gesagt haben pag. 53.

Wenn es marinirt ist, so wickelt es wohl in ein leinen Tuch, so daß das Fett nicht durchdringen kan, thut es in einen Kessel der groß genug ist, mit ohngefehr drey Pfund unausgelassenem Schweinen-Schmeer, thut unzeitigen Trauben-Saft, Wein, einige Citron-Scheiben, Petersilien, Zibullen und Lorbeerblätter dazu, und lasset es wohl kochen.

Wenn die Brühe wohl eingesotten ist, so thut euren Kessel vom Feuer; lasset sodann euer Ochsen-Ziemer in der Brühe kalt werden, hernach könnet ihrs herausnehmen.

Wenn dieses geschehen, so thut es in eine silberne oder irrdene Schüssel, bedecket es mit einem Gehäck von Rindern Schwantzriemen mit Championen, Morcheln, blanschirten Ochsenfett und Speck alles unter einander gehackt und wohl

wohl gewürzet, und ein Paar Eyer drein geschlagen.

Wenn euer Ochsen-Ziemer also zugedeckt ist, so thut es eine Stunde lang in den Back-Ofen, und wenn es sich wohl angefärbt hat, so traget es auf mit einem Jus von Rindfleisch.

Bœuf à la Royale.

Ochsenfleisch auf Königlich.

Dieses wird bis an das Gehäcke wie das vorige zugerichtet, und nachdem man es aus dem Kessel gethan, so lässet man es kalt werden, und trägt es auf, Scheibenweiß geschnitten, zum Bey-Gericht.

Bœuf à la mode.

Rindfleisch à la mode.

Nehmet ein Stück vom Riemen, so groß als ihr wollet, klopfet es wohl, und spicket es wohl mit grossem Speck, würzet es mit Salz und Pfeffer, thut es hernach in eine eiserne Pfanne oder Terrine, mit dem gewöhnlichen Gewürz, Lorbeerblätter und grüner Citron. Machet die Terrine wohl zu, thut sie auf ein gelindes Feuer, und lasset es also dämpfen. Man muß das Feuer dabey beständig gantz gelind unterhalten, bis aller Saft heraus ist.

Alsdenn, und wenn ihr sehet, daß euer Stück Riemen fast gar ist, so thut ein Glas guten Wein daran, lasset es kochen, und wenn das sattsam eingekocht ist, so nehmet es heraus und richtet es an mit dem Saft von einer Citron.

Einige

Einige nehmen dazu ein Jus von Rindfleisch, mit Saltz, Pfeffer, Nägelein, so gestossen, und dem Saft der Rocambolen gewürzet, so sie mit einem Glas Wein vermengen. Hernach lassen sie ihr Rindfleisch zwo Stunden lang mariniren, spicken es sodann, wie man es gesagt hat; Sie thun es mit dem Jus in eine Casserole, nebst einigen Lorbeerblättern und einem zweyten Glas Wein, und lassen also alles bey gelindem Feuer zusammen kochen. Das Rindfleisch à la mode wird gemeiniglich in Scheiben zerschnitten und kalt zum Bey-Gericht aufgetragen.

Bœuf au bon Cuisinier.

Rindfleisch auf Art des guten Kochs.

Nehmet ein Stück vom Brust-Kern oder von der Brust, lasset es in einem Topf halb gar werden, spicket es hernach mit gewürztem grossem Speck, thut es in eine Casserole mit Speck-Streiffen auf dem Boden, Saltz, Pfeffer, einem Sträußgen feiner Kräuter, einem Glas weissen Wein, Lorbeerblätter und kräftiger Brühe, und lasset es also gar werden.

Wenn es gekocht ist, so richtet es in einer Schüssel an, und thut ein Ragut darüber von Championen, Austern, Capern und Oliven, daraus der Stein genommen ist, und traget hernach diese Schüssel auf mit Fricandeaux, oder marinirten jungen Hühnern, oder womit ihr sonst wollet, zum Vor-Gerichte besetzt.

Carbonnades de Mouton.

Carbonnade von Hammel.

Nachdem man sie mit feinem Salz, Pfeffer, und geriebener Semmel überstreuet, muß man sie mit zerlassenem Speck in der Casserole passiren, und sie darinnen wohl anbräunen lassen. Thut sie hernach heraus, röstet Mehl in eben der Casserole, worinnen ihr sie gebräunet, richtet eure Carbonnade in einer Schüssel an, mit einem Jus von Championen darunter mit etwas von der braunen Brühe vermengt. Traget sie hernach auf mit gebackenen Brodt-Rinden oder gebackenen Peterfilien um den Rand der Schüssel.

Carré de Mouton.

Rippen-Stück vom Hammel.

Man kan es auftragen wie die Carbonnade, oder nachdem es in dem Topf gekocht ist, so thut ihrs heraus, tuncket es in einen klaren Teig, der mit Eyern und Mehl angemacht ist, und backet es im Schweinen-Schmalz, hernach traget ihr es auf mit dem Saft von unzeitigen Trauben, Salz und weissen Pfeffer zum Vor-Gericht.

Côtellettes de Mouton.

Hammel-Rippen.

Sie werden eben so zubereitet wie das Rippen-Stück, oder wie die Carbonnade, oder auf folgende Weise:

Nehmet

Nehmet die Hammel-Rippen, spicket sie mit kleinem Speck, und passiret sie in der Casserole mit zerlassenem Speck, nachdem ihr sie mit Saltz, Pfeffer, und geriebener Semmel bestreuet.

Wenn sie sich schön angefärbt haben, so richtet sie in einer Schüssel an, und thut darüber ein gut Ragut von Championen und Kälber-Milch, und gebt sie zum Vor-Gerichte mit gebackenen Championen oder Petersilien.

Wenn ihr wollet, so könnet ihr diese Hammel-Rippen brauchen den Rand der Schüssel von andern Vor-Gerichten damit zu besetzen.

Côtelettes marinées.

Marinirte Hammel-Rippen.

Man macht auch marinirte Hammel-Rippen, man weichet sie ein wie die Tauben, tuncket sie sodann in geklopfte Eyer, und backet sie im Schweinen-Schmaltz. Man brauchet sie zu Bey-Gerichten und den Rand der Schüsseln damit zu belegen.

Eclanche de Mouton farcie.

Gefüllte Hammel-Keule.

Lasset eine Hammel-Keule braten, schneidet hernach alles Fleisch davon bis ans Bein, und fettet das Fleisch wohl ab.

Wenn solches geschehen, so hacket es klein mit Rinds-Marck und blanschirten Speck, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, Petersilien, gewöhnlichem Gewürz, in Brüh getunckte

Brodt-Krummen und geklopften Eyern, die Fülle anzumachen.

Wenn alles wohl gehackt ist, so thut das Bein in eine silberne Schüssel, oder in eine andere, welche die grosse Hitze des Feuers vertragen kan. Machet um dasselbe herum mit eurer Fülle eine Art von Keule, polirt selbige wohl mit einem Messer, so in geklopfte Eyer gedunckt ist, thut sie hernach in den Backofen bis sie die rechte Farb an sich genommen.

Wenn sie gebacken ist, so fettet sie ab, und gebt sie zum Vor-Gericht, mit einem Coulis von Championen unter der Keule.

Einige, um diese Keule noch kräftiger zu machen, machen ein Loch in die Mitten, gegen dem dicken Theil, der von dem Gehäcke gemacht ist, und thun darein ein kleines Ragut von Championen, Kälber-Milch und Morcheln, alles Stückweise und in der Cassérole gekocht, und lassen sie hernach so backen.

Eclanche de Mouton à la Dauphine.

Hammel-Keule à la Dauphine.

Nehmet eine gute mürbgewordene Hammel-Keule, thut das Fett davon, klopfet sie wohl, spicket sie mit grossem Speck, der mit Saltz und Pfeffer wohlgewürzet ist, und thut sie in einen Topf, so daß ihr Speckstreiffen und Schnitten von Rindfleisch mit gehörigem Gewürz darauf und darunter thut.

Machet hernach euren Topf wohl zu, thut denselben

denselben an die Bräse, glüende Kohlen unten und oben, und lasset sie wohl brudeln.

Wenn solches geschehen, so thut sie heraus, fettet sie ab, thut das geschnittene Rindfleisch und die Speckstreiffen aus eurem Topf, thut eure Keule wieder hinein, lasset sie darinnen vollends gar werden mit ein wenig Brühe, einem guten Jus von Rindfleisch, feinen Kräuter-Büschlein, Saltz und Pfeffer. Wann sie gar ist, so richtet sie in einer Schüssel an, thut ein Coulis an die Soſe, selbige dicker zu machen, und traget sie zum Vor-Gericht auf, mit gekochten Championen, oder andern anständigen Sachen.

Epaule de Mouton.

Hammel-Schultern.

Man kan die Hammel-Schulter, wie die Hammel-Keule aufsetzen, oder mit der Soſe Robert, nachdem man sie am Spieß braten lassen; man giebt sie zum Vor-Gerichte oder zum überleyen Gerichte.

Cochon de Lait à la Daube.

Spanferckel à la Daube.

Nachdem ihr euer Spanferckel wohl geputzt habt, schneidet ihr es in vier oder fünf Stücke, passiret es in der Casserole mit zerlassenem Speck, und thut es hernach in einen Topf mit einer guten kräftigen Brühe, einer gespickten Zwiebel, Saltz, Pfeffer, einem Büschel feiner Kräuter. Lasset alles wohl zusammen kochen. Wenn es

fast gar ist, so thut ein Glas Wein daran, ein wenig von eurer braunen Brühe aus der Casserole, worunter ihr Mehl gerühret, um die Soße zu verbinden; richtet es hernach an mit dem Saft von einer Citron, und beleget die Schüssel mit gebackenen Petersilien, und mit dem Hirn von dem Spanferckel, so ihr gleichfalls gebacken.

Cochon de Lait farcis.

Gefülltes Spanferckel.

Machet ein Gehäcke von der Leber, blanschirten Speck, Championen, Saltz, Pfeffer, feinen Kräutern und ein wenig Salbey, und passiret es in der Casserole.

Füllet darnach euer Spanferckel damit, nehet es zu, daß die Fülle nicht heraus fällt, lasset es braten, begiesset es mit Butter; wenn es gar ist, so traget es auf mit gebackenen Petersilien oder Semmel-Rinden.

Jambon en ragoût.

Schincken mit Ragut.

Nehmet Scheiben von rohem Schincken, passiret sie in der Casserole mit ein wenig rothen Wein, lasset sie darinnen ein wenig stehen, mit weissem Pfeffer und wenig geschabten Semmel. Traget sie hernach auf mit Citronen Saft zum Bey-Gerichte, oder mit grüner Petersilien rings herum beleget.

Langue

Langue de Bœuf en Ragoût.

Rindszunge mit Ragut.

Nehmet eine Rindszunge lasset sie im Wasser absieden mit Saltz und Pfeffer, oder passiret sie in einer Bräse, damit ihr sie abscheelen könnet. Spicket sie hernach mit kleinem Speck und bratet sie am Spieß, und begiesset sie mit Butter, die ihr in Essig, Saltz und Pfeffer habt zergehen lassen.

Wenn sie gebraten ist, so schneidet sie in grosse Stücke, und lasset sie ein paar Wall thun in einer Ramolade von Sardellen, von gehackten Capern, von klein geschnittenen Peterßilien und Zibullen, alles in einem guten Jus von Rindfleisch mit gehörigem Gewürz, einigen Rocambolen, in ein wenig Essig passiret, und gebt sie hernach zum Vor-Essen.

Anstatt der Ramolade, kan man die davon gemachten Stücke über den Kohlen stehen lassen in einem Ragut von Championen, Kälber-Milch und Artischocken-Böden; in währendem kochen muß man sie mit Butter begiessen, oder brennenden Speck darauf triefen lassen. Also richtet man auch die Kalbszungen zu.

Langues de Bœuf à la Braise.

Ochsen oder Rindszungen in einer Bräse.

Man passiret sie in einer Bräse sie zu scheelen, man spicket sie mit grossem Speck, der mit Saltz und Pfeffer wohl gewürzet ist, hernach setzt man sie in eine Bräse, wie den Capaun pag 46.

Man muß sie sieben bis acht Stunden kochen lassen, wenn sie gekocht sind, so nimmt man sie heraus, fettet sie ab, und richtet sie Scheibenweiß geschnitten in einer Schüssel an, und schüttet darüber ein Ragut von Championen, Kälber-Milch, Trüffeln und andern dergleichen Sachen, alles in der Casserole passirt und schmackhaft gewürzet; hernach giebt man sie zum Vor-Essen mit einigen marinirten Sachen, entweder von Kalbs-Rippen oder von jungen Hühnern oder Fricandeaux, oder nur mit gebackenen Petersilien. Richtet die Kälberzungen eben so zu.

Langues de Mouton en Ragoût.

Hammelzungen mit Ragut.

Nehmet Hammelzungen, lasset sie auf dem Rost braten, nachdem ihr sie mit Saltz, geriebener Semmel und weissem Pfeffer bestreuet.

Machet besonders ein Ragut von Championen, Hammel-Nieren, Küh-Eutren, gutem Gewürz, zusammen gebundenen feinen Kräutern; passiret alles zusammen in der Casserole mit Butter. Wenn das Ragut gekocht ist, so thut ein wenig geröst Mehl darunter, leget eure Zungen darein, lasset sie darinnen ein wenig über den Kohlen stehen, richtet sie sodann an, und traget sie zum Vor-Gericht warm auf.

Wenn ihr wollet, so könnet ihr auch eure Zungen auf dem Rost gebraten auftragen, mit einer Ramolade, wie bey der Ochsenzungen, oder mit dem Saft unzeitiger Trauben, Saltz und weissem Pfeffer.

Poitrine de Veau en Ragoût.

Kalbsbrust mit Ragut.

Nehmet eine gute Kalbsbrust, passiret sie braun in der Casserole mit Speck und ein wenig Mehl; thut daran eine gute kräftige Brühe, Saltz, Pfeffer, zusammen gebundene feine Kräuter und Championen. Wenn sie gekocht und die Sose dick ist, so nehmet euer Ragut heraus und gebet es zum Vor-Gericht mit dem Saft von einer Citron und gebackenen Championen, oder Peterſilien, oder Brodt-Rinden.

Man richtet die Kalbsschulter auch so zu. Oder wenn ihr euer Kalbsbrust anderst zurichten wollet, so könnet ihr, nachdem sie im Topf halb gar worden, selbige mit Essig, Saltz, Pfeffer und Lorbeerblätter mariniren, sodann mit Mehl bestreuen, oder in einen dünnen Teig duncken, und hernach im Schweinen-Schmaltz backen, und sie so wie oben auftragen.

Longe de Veau à la Marêchale.

Kalbs-Nieren-Braten à la Marêchale.

Nehmet einen guten Nieren-Braten, lasset ihn am Spieß halb braten, nachdem ihr ihn mit grossem Speck gespicket. Hernach und wenn er fast gar ist, so thut ihn vom Spieß, thut ihn in eine Casserole mit einer guten kräftigen Brühe, einem Glas weissen Wein, Championen, samt dem, was von dem Nieren Braten herunter getropft, und dem gewöhnlichen Gewürz. Lasset alles zusammen wohl über den

Kohlen stehen, thut geröst Mehl an die Soſe, daß sie dick wird, und wenn euer Ragut gekocht ist, so richtet es in einer Schüssel an, und traget es auf mit dem darauf gelegten Nieren-Braten und marinirten jungen Hühnern oder gebackenen Petersilien um den Rand der Schüssel.

Cerf en civé.

Hirsch-Pfeffer.

Nehmet ein Stück Hirschfleisch, schneidet es in grosse Stücke, spicket sie mit gröblichem mit Saltz und Pfeffer gewürztem Speck. Thut selbige in eine Casserole mit zerlassenem Speck. Thut sie darauf in einen Topf, thut gute Brühe und rothen Wein daran, wie auch Lorbeerblätter, grüne Citronen und das gewöhnliche Gewürz. Lasset alles wohl zusammen kochen. Wenn es gar ist, so röstet ein wenig Mehl, die Soſe damit dicklich zu machen, thut einen Löffel voll Wein-Essig daran, und richtet warm an.

Die Hirschkuh und das Reh lassen sich eben so zurichten, wie der Haase. An diesem letztern aber muß man die Soſe dicklich machen mit seiner Leber, hernach stosset man den Pfeffer, und schlägt es durch ein Sieb mit geröstem Mehl und ein wenig Brühe.

Cerf à la Burguignonne.

Hirschfleisch auf Burgundisch.

Nehmet vom Nieren-Braten oder sonst von einem andern Stücke, lasset es mariniren, wie

man

man es in dem Artickel von den Tauben pag. 53. gesagt hat.

Wenn euer Hirschfleisch wohl marinirt ist, so lasset es am Spieß braten, begiesset es mit der Marinade. Wenn es gar ist, so thut es vom Spieß, und traget es auf in einer Sose von der Brätleins Brühe nebst Capern, weissem Pfeffer, Essig oder Citronensaft und geröst Mehl zum verdicken.

Also richtet man auch zu das Fleisch von Rehböcken, von Hirsch-Kühen, von Gemsen und von Gems-Rehen. Man richtet auch das Rehfleisch mit der süssen oder mit der Pfeffer-Sose zu, und zum verdicken nimmt man das Miltz davon, welches man wie die Hasen-Leber durchschlägt. Siehe auf der vorhergehenden Seite. Wenn man anrichtet thut man ein Jus von Hammel und den Saft von einer Citron dazu.

Chevreuil en Ragoût.

Reh-Fleisch mit Ragut.

Spicket euer Rehfleisch mit grossem Speck und passiret es in der Casserole mit zerlassenem Speck und geröstem Mehl; thut sodann Brühe daran, gut Gewürz und ein Glas weissen Wein, und lasset alles wohl zusammen kochen.

Wenn es gar ist, so traget es auf mit dem Saft von einer Citron. Ihr könnet, wenn ihr wollet, Dam-Hirschen, Hirsch- und Hirschkuh-Fleisch auch so zurichten.

Liévre

Liévre en civé.

Hasen = Pfeffer

Man macht ihn wie den Hirsch Pfeffer.

Lapins à la Rossanne.

Caninchen à la Rossanne.

Nehmet ein oder viele Caninchen, schneidet sie Viertelweise, spicket die Viertel mit grossem gewürztem Speck, passiret sie in der Casserole mit zerlassenem Speck und Mehl. Thut hernach Brühe daran, ein Glas weissen Wein, Saltz, Pfeffer und ein Bündgen feiner Kräuter. Lasset alles zusammen kochen, und wenn die Brühe dick genug ist, so traget eure Caninchen auf mit Pomeranzen=Saft.

Die jungen Caninchen kan man eben so zurichten, oder selbige braten lassen, und sie auftragen mit einer Sose von Wasser, Saltz und weissen Pfeffer.

Levrot.

Junger Haase.

Man macht ein Ragut darüber, wie über die Caninchen hier oben, ausgenommen, daß man an den jungen Haasen einen Löffel voll Wein=Essig thut, und den Rand der Schüssel mit ausgekernten Oliven besetzet.

Da hat man eine hinlängliche Anzahl Ragut an Fleisch=Tagen, daß ein Koch seinem Amt dißfalls genug thun kan. Lasset uns nun sehen, wie er an Fast=Tagen eine Tafel auch damit versehen kan.

Sieben=

Siebendes Capitul.

Ragut an Fast-Tagen, auf verschiedene Art zugerichtet.

Aloſe rotie.

Gebratene Elsen.

Schuppet sie ab, bestreuet sie mit Mehl, und schmieret sie mit Butter, und bratet sie gantz langsam auf dem Rost. Wenn sie gebraten ist, so macht eine Soſe darüber mit frischer Butter, kleinen Zwiebeln, gehackten Peterſilien, Capern, alles in der Casserole mit gutem Gewürz paſſiret. Man thut wohl, wenn man die Else ein wenig darinnen über den Kohlen stehen läſſet, die Soſe verdicket man mit der Leber, oder mit geröſtem Mehl, und die Leber nimmt man, um den Rand der Schüſſel damit zu beſetzen.

Ihr könnet noch, wenn ihr wollet, eure gebratene Else aufſetzen mit einem Ragut von Championen, oder mit einer Rahm-Soſe, oder mit der Sauerampfer-Soſe. Man kocht dieſen Fiſch auch in der kurtzen Brühe.

Aloſe au court Bouillon.

Elsen in der kurtzen Brühe.

Man kocht sie im Wein, mit ein wenig Eſſig, Saltz, Pfeffer, Lorbeerblätter, einer mit Nägelein geſpickten Zwiebel und einem Stück Butter.

Butter. Wenn sie gekocht sind, so richtet man sie zum Bey-Gericht an.

Einige nehmen sie heraus wenn sie halb gekocht sind, um sie hernach auf dem Rost zu braten, und sie alsdenn ein wenig in einer Soſe von gewürzter brauner Butter, einem Löffel voll Wein-Essig wieder aufkochen zu lassen, und besetzen den Rand der Schüssel mit grünen Peterſilien. Man giebt sie zum Vor-Gericht.

Anguille Rotie.

Gebratener Aal.

Nehmet einen Aal, ziehet ihn ab, und schneidet ihn zu länglichten Drümmern, lasset ihn hernach eine kleine Zeit mariniren, machet Querschnitte darein und bratet ihn auf dem Rost: Wenn er gebraten ist, so nehmet Sauer-Ampfer, stosset ihn und drucket den Saft davon aus, schneidet hernach eine Zwiebel gantz klein, passiret solches alles in der Casserole mit weisser Butter, gehackten Capern, eurem Sauer-Ampfer- und Pomeranzen-Saft, Saltz und Pfeffer, und traget hernach euren Aal zum Vor-Gericht warm auf. Dieser Aal ist mit der grünen Soſe; man kan auch die Soſe Robert darüber machen, oder eine Soſe mit gebräunter Butter, Mehl zum verdicken, Essig, Saltz, Pfeffer und ein wenig Brühe, oder mit einer Soſe in der weissen Butter mit Saltz, Pfeffer und Rocambolen.

Anguille

Anguille à la Matelote.

Aal à la Matelotte.

Schneidet die Aalen in Stücken, nachdem ihr sie abgezogen, passiret sie braun mit ein wenig Mehl, oder Fischbrühe oder klaren Erbsenbrühe, Championen, einem Bündgen feiner Kräuter, kleinen Zwiebeln und gehackten Petersilien, Saltz, Pfeffer; lasset alles zusammen kochen.

Wenn euer Ragut halb gar ist, so thut ohngefehr ein Glas Wein daran, und nachdem es einige Wall gethan, so richtet eure Aalen zum Vor-Essen an.

Anguilles marinées.

Marinirte Aalen.

Wenn sie zu länglichen Stücken geschnitten sind, so marinirt sie in dem Saft unzeitiger Trauben, Saltz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln, Lorbeerblättern und Citronen-Saft. Zwo Stunden sind schon genug um ihnen den Geschmack von der Marinade zu geben.

Wenn solches geschehen, so bestreuet sie mit Mehl, oder duncket sie in einen dünn-angemachten Teig von Eyern und Mehl, und backet sie sodann in der Butter. Diese Marinade kan in Bey-Gerichten zu einer Schüssel, und in Vor-Gerichten zu Besetzung des Randes der Schüsseln dienen.

Barbeaux à l'étuvée.

Barben à l'étuvée.

Sind eure Barben klein, so kochet sie in einer Casserole mit Wein, Saltz, Pfeffer, feinen Kräu-

Kräutern und frischer Butter. Lasset sie kochen bis die Soße genug eingesotten ist, und mache sie dicklich mit einem Löffel voll geröst Mehl, traget sie hernach auf mit Citronen-Scheiben am Rand der Schüssel.

Oder ihr lasset eure Barben ohne Butter kochen, und wenn sie gekocht sind, so richtet ihr sie in einer Schüssel an, und schüttet ein Ragut darüber von Championen, Trüffeln, Morcheln, und Artischocken-Böden alles mit Saltz und Pfeffer wohl gewürzet, und mit frischer Butter und einer klaren Erbsenbrühe in der Casserole gekocht.

Barbeaux au Court-Bouillon.

Barben in der kurtzen Brühe.

Wann euer Barbe noch gantz und schön groß ist, so thut ihn ohngeschupt in eine Schüssel, schüttet darüber siedend-heissen Weineßig mit Saltz gewürzet. Siedet ihn hernach in eurer Fisch-Pfanne mit dem Saft unreifer Trauben, oder mit Wein, Saltz, Pfeffer, Nägelein, Muscatnuß, Lorbeerblättern, Zwiebel, grüner Citron und dürrer Pomeranz: Wenn alles bey starckem Feuer sieden wird, so thut euren Barben hinein, lasset ihn sieden bis die Brühe genug eingekocht ist. Thut ihn hernach aus der Brühe, und traget ihn zum Bey-Gericht auf, mit grünen Peterßilien oder Krebsen am Rand der Schüssel, nachdem ihr die Schuppen von eurem Fisch weggethan.

Barbeaux rotis.

Gebratene Barben.

Wenn sie von mittelmässiger Grösse sind, so schuppet sie sauber ab, und nehmet sie aus, machet Querschnitte darein, und schmieret sie mit Butter und gestossenem Saltz, und thut sie hernach auf den Rost. Wenn sie gebraten sind, so macht eine Sose daran mit Sardellen, welche ihr mit etwas Mehl durch ein Sieb schlaget, thut blanschirte Austern daran, die in der Sose mürb worden.

Wann eure Sose fertig ist, so richtet euren Barben in einer Schüssel und eure Sose darüber an, und gebt ihn zum Vor-Gerichte mit gebackenen Petersilien oder Championen.

Oder ihr machet darüber nur eine weisse Sose mit Butter, so in der Casserole passirt, Saltz, Pfeffer, zwo Sardellen, ausgekernten Oliven und Rocambolen.

Barbue marinée.

Marinirter Platteiß.

Marinirt denselben wie den Aal; wenn er marinirt ist, so bestreuet ihn mit geraspeltem Semmel-Brodt und gestossenem Saltz, nachdem ihr ihn mit geschmoltzener Butter geschmieret. Setzet ihn in einer Torten-Pfanne in Ofen bis er sich schön angefärbet.

Wenn er gar ist, so richtet ihn zum Vor-Gericht warm an, und besetzt den Rand der

Schüssel

Schüssel mit gebackenen Championen, gerösten Semmel-Rinden oder Petersilien.

Man kocht ihn auch in der kurtzen Brühe, (sehet den Articul vom Barben) wenn er gekocht ist, so traget man ihn auf in einer weissen Rahm-Sose, und mit Saltz und weissem Pfeffer gewürzt.

Brochet en Ragoût.

Hecht mit Ragut.

Putzet euren Hecht fein sauber, und schneidet ihn in grosse Stücke. Thut ihn in eine Casserole mit weissem Wein frischer Butter, Saltz, Pfeffer, einem Bündgen feiner Kräuter, ein wenig Citron und Gewürz-Nägelein. Lasset alles bey gelindem Feuer kochen, derweilen daß er kocht, macht ihr besonders ein Ragut von Championen, die ihr in der Casserole paßirt mit Austern, Capern, einem Löffel voll gerösten Mehl, und etwas von der Hechts-Brühe.

Wenn euer Hecht gar und eure Sose fertig ist, so richtet beydes in einer Schüssel an zum Vor-Gericht, und besetzet die Schüssel rings herum mit gerösten Championen, oder Hechts-Leber, oder Petersilien.

Brochet roti.

Gebratener Hecht.

Machet es mit dem Hecht, wie mit dem Barben. Siehe den Artickel.

Brochet mariné.

Marinirter Hecht.

Die Marinade dazu soll seyn wie die von dem Aal, pag. 77. Wenn er marinirt ist, so backet ihr ihn in der Butter, oder lasset ihn im Ofen backen, wie den marinirten Platteis. Hernach richtet ihr ihn an mit einer Sose von Sardellen und durchschlagener brauner Butter. Thut sodann noch daran den Saft von einer Pomeranzen, Capern und weissem Pfeffer. Schüttet eure Sose in die Schüssel und richtet euren Hecht darauf an, mit gebackener Karpfen-Milch, oder Hechts-Leber, oder Petersilien.

Brochet au Court-Bouillon.

Hecht in der kurtzen Brühe.

Siehe den Barben in der kurtzen Brühe p. 78. Wenn der Hecht groß ist, so kan man nur das Kopfstück in der kurtzen Brühe machen, das Mittelstück in der weissen Brühe zurichten, und das Schwantzstück in der Butter backen.

Brochet à la Sauce blanche.

Hecht in der weissen Sose.

Thut denselben in eine Casserole mit ein wenig Wein und Wasser, einem Bündgen seiner Kräuter, Saltz und Pfeffer. Wenn er gar ist, so thut ihn aus der Brühe, und machet eine Sose daran, mit weisser Butter, einer Hechts-Leber und gestossenen Brodt-Krummen, so ihr durch ein Sieb schlaget, nachdem ihr alles zu-

sammen in einer Casserole mit ein wenig Fischbrühe oder klarer Erbsenbrühe, Saltz und Pfeffer kochen lassen.

Wenn eure Soſe fertig ist, so leget euren Hecht darein, lasset ihn darinnen einen oder zwey Wall thun, und gebt ihn zum Vor-Gericht, mit gebackenen Petersilien versehen.

Brême en Ragoût.

Brasse mit Ragut.

Nehmet den Brassen, schuppet ihn ab, nehmet ihn aus und machet an den Seiten Quer-Schnitte daran, schmieret ihn mit geschmoltzener Butter, und streuet ein wenig Saltz darauf, leget ihn sodann auf den Rost und bratet ihn.

Wenn er gebraten ist, so machet ein kleines Ragut von Championen, frischer Butter, Petersilien, Saltz, Pfeffer und gehackten kleinen Zwiebeln, passiret alles in der Casserole, thut euren Brassen hinein, wenn er bald gar ist, lasset ihn darinnen zwey oder drey Wall thun, thut in eure Soſe geröst Mehl, oder ein Coulis von Fischen, selbige dicklich zu machen. Wenn euer Ragut fertig ist, so gebt ihn zum Vor-Gericht, und beleget den Rand der Schüssel mit gebackener Karpfen-Milch, oder nur mit gebackenen Semmel-Rinden oder Petersilien, oder mit Fisch-Würstlein.

Brême rotie.

Gebratener Brasse.

Man bratet auch den Brassen auf dem Rost, und ihr richtet ihn zu wie den Hecht, oder ihr machet

machet nur eine Sose darüber mit frischer Butter, Petersilien und klein gehackten Zibullen oder kleinen Zwiebeln, Saltz, Pfeffer und einem Löffel voll Essig. Ihr müsset achtung geben, daß eure Butter nicht zum Oel wird; machet eure Sose dicklich, und gebt hernach euren Fisch zum Vor-Gericht, und beleget den Rand der Schüssel mit marinirten Fischen, oder sonst was anders.

Brochet farci.

Gefüllter Hecht.

Schneidet ihn längst dem Rücken auf, und ziehet ihm die Haut ab, von dem Kopf an bis an den Schwantz, thut das Fleisch samt den kleinen Gräten weg, lasset die lange Gräte am Rücken stehen, damit sie desto fester hält, wenn ihr den Hecht gefüllet habt.

Wenn solches geschehen, nehmet halb Hechtfleisch, halb Karpfen- oder Aalfleisch, hacket es klein mit Petersilien, Saltz, Pfeffer, feinen Kräutern und Championen.

Füllet sodann auf eine geschickte Art euren Hecht längst den Gräten, die ihr daran gelassen habt, ziehet über diese Fülle die Hechtshaut wieder, und nehet sie wieder zu. Lasset hernach alles zusammen in einer Casserole kochen, mit brauner Butter, geröstem Mehl, Fischbrühe oder klarer Erbsenbrühe und einem Löffel voll unreifem Traubensaft.

Wenn euer Ragut fast gar ist, so thut dazu einige Championen gewürffelt geschnitten, Kar-

pfen-Milch und traget euren Fisch auf, mit gebackenen Brodt-Rinden oder Petersilien und einigen Scheiben Citron um den Rand der Schüssel.

Brochet roti à la Broche.

Hecht am Spieß gebraten.

Man richtet ihn zu wie den vorigen, man steckt ihn an den Spieß mit einem in Butter getränckten Papier umwunden, und lässet ihn also langsam braten.

Wenn er gar ist, so thut man ihn vom Spieß, lässet ihn über den Kohlen stehen, wie den Gefüllten Hecht, und trägt ihn auf mit gebackenen Championen um den Rand der Schüssel.

Einige, anstatt diesen Hecht zu füllen, spicken denselben mit Aal-Speck, lassen ihn auf gleiche Weise braten, und tragen ihn, wenn er gebraten ist, in der Sardellenbrühe auf.

Carpe farcie.

Gefüllter Karpf.

Schuppet euren Karpfen wohl ab, nehmet ihn aus, schneidet ihn längst dem Rückgrad auf, ziehet ihm die Haut ab, und nehmet das Fleisch heraus und hacket es klein, mit etwas von Aalfleisch, Petersilien, frische Butter, Saltz, Pfeffer, Karpfen-Milch, feinen Kräutern und Championen.

Füllet hernach die Haut von eurem Karpfen, bindet sie vest, und thut den gefüllten Karpfen in eine Casserole mit frischer Butter, Fisch-

brühe

brühe oder klarer Erbsenbrühe, gutem Gewürz und geröstem Mehl die Brühe dicklich zu machen.

Wenn euer Karpf wohl gekocht ist, so richtet ihn samt der Soſe in einer Schüssel an, und gebt ihn zum Vor-Essen, und besetzt den Rand der Schüssel nach eigenem Belieben.

Carpe rotie.

Gebratener Karpf.

Putzet euren Karpf fein sauber, machet Querschnitte längst dem Rücken, schmieret ihn mit geschmolzener Butter, bestreuet ihn mit gestossenem Saltz, und leget ihn auf den Rost.

Wenn er gebraten ist, so machet eine Soſe mit frischer Butter, die ihr in der Tasserole passiret, Petersilien, klein gehackten Zibullen, ein wenig Fischbrühe oder klare Erbsenbrühe, Saltz und Pfeffer, lasset alles auf den Kohlen kochen, thut euren Karpfen darein, richtet ihn mit der Soſe an, und traget ihn auf mit dem Saft von einer Pomeranz und gebackenen Petersilien um den Rand der Schüssel.

Carpe au Court-Bouillon.

Karpf in der kurtzen Brühe.

Siehe wie der Hecht auf diese Art zugerichtet wird, pag. 81.

Hachis de Carpes.

Gehäck von Karpfen.

Nehmet Karpfen, schuppet sie ab, nehmet sie aus und ziehet ihnen die Haut ab, nehmet das

Fleisch davon, und hacket es klein mit Saltz, Pfeffer, feinen Kräutern, Championen, Fisch-Milch und Artischocken-Böden.

Wenn euer Gehäck fertig ist, so thut es in eine Casserole, passiret es weiß, thut ein wenig Fischbrühe dazu, oder klarer Erbsenbrühe, lasset es wohl auf den Kohlen stehen, thut es vom Feuer, und richtet es zum Vor-Gericht an mit dem Saft von einer Citron, und mit gebackenen Championen, Capern oder Fisch-Würsten um den Rand der Schüssel.

Casserole de Carpes.

Casserole von Karpfen.

Nehmet von einem Gehäcke, so wie obiges zugericht ist, füllet damit einen schönen sauber geputzten Karpfen, leget ihn in eine Casserole, und lasset ihn kochen mit weissem Wein, Saltz, Pfeffer, Nägelein, grüner Citron, und einem Bündgen feiner Kräuter.

Wenn er gekocht ist, so nehmet ihn aus der Brühe und thut ihn in eine Schüssel, und schüttet darüber ein Ragut von Championen, Trüffeln, Morcheln, Artischocken-Böden, Karpfen-Milch, alles in der Casserole passiret mit frischer Butter und gutem Gewürz. Traget hernach euren Karpfen auf zum grossen Vor-Gericht, und besetzt den Rand der Schüssel mit gebackener Karpfen-Milch oder mit marinirten Aal-Stücken und Citronen-Scheiben.

Carpe rotie à la broche.

Karpf am Spieß gebraten.

Machet es so, wie mit dem am Spieß gebratenen Hecht. Siehe den Artickel, pag. 84.

Ecreviſſes en Ragoût.

Krebſe mit Ragut.

Laſſet eure Krebſe ſieden in Wein-Eſſig, mit Saltz und weiſſem Pfeffer, nehmet die Schwänze und die Scheeren davon, zerquetſcht ſie, paſſiert ſie in der Caſſerole mit brauner Butter, gutem Gewürz, feinen kleingehackten Kräutern und geröſtem Mehl; laſſet alles zuſammen bey gelinden Feuer kochen.

Richtet hernach euer Ragut an, und traget es auf mit dem Jus von Championen, und beleget den Rand der Schüſſel mit gebackenen Championen.

Ecreviſſes en hachis.

Krebſe in einem Hachis.

Man richtet auch die Krebſe mit einem Gehäck zu. Dieſes Gehäck macht und würzet man wie das Karpfen-Gehäcke, nachdem man ſie ſo hat ſieden laſſen, wie man es in dem vorhergehenden Articul geſagt hat. Darnach trägt man dieſes Gehäck zum Vor-Gericht auf, und beſetzt den Rand der Schüſſel mit marinirten und gebackenen Krebs-Schwänzen, worunter man gebackenen Peterſilien miſchet.

Man kan auch aus diesem Gehäcke kleine Würste oder Andouillettes machen, zu welchem Ende man ein oder zwey Eyer darunter thut, nachdem das Hachis groß ist.

Eperlans en Ragoût.

Stinte mit Ragut.

Richtet sie zu wie den Karpfen in der Casserole, und richtet sie auch so an, oder siedet sie im Wein mit Saltz, Pfeffer, guter frischer Butter und feinen zusammen gebundenen Kräutern, und gekochtem Mehl die Soſe dicklich zu machen. Um den Rand der Schüssel leget gebackene Semmel-Rinden oder Peterſilien.

Eperlans frits.

Gebackene Stinte.

Man muß sie füllen, und wohl abtrocknen, und wann man bald anrichten will, backet man sie in der Butter, und giebt sie zum Bey-Gerichte mit dem Saft unzeitiger Trauben, Saltz, weissen Pfeffer, und gebackenen Peterſilien um den Rand der Schüssel.

Eperlans au Court - Bouillon.

Stinte in der kurtzen Brühe.

Siehe den Karpfen in der kurtzen Brühe und richtet euch darnach. Man isset sie auch trocken oder in der Essig-Soſe.

Estur-

Esturgeon au Court-Bouillon.

Stör in der kurtzen Brühe.

Man macht ihn so, wie den Hecht; Man kan ihn trocken auftragen auf einem Salvet zum Bey-Gericht, und den Rand der Schüssel mit grünen Petersilien besetzen.

Oder wenn eure Stör-Stücke gekocht sind, so traget sie zum Vor-Gericht auf mit einem Ragut von Championen, Trüffeln, Morcheln, Saltz und Pfeffer, feinen Kräutern, gewöhnlichem Gewürz, alles in der Casserole gekocht, und beleget den Rand der Schüssel mit andern marinirten Stör-Stücken, denen man im Backen eine schöne Farb gegeben.

Esturgeon en Haricot.

Stör mit Rüben.

Schneidet euren Stör in Stücke, so viel ihr nöthig habt, denn der Fisch ist sehr groß; Lasset die Stücke in Wasser und Saltz kochen; Wenn sie gekocht sind, so nehmet sie heraus, füllet sie, und passiret sie hernach in einer Casserole mit brauner Butter und gewürffelt geschnittenen Rüben.

Wenn solches geschehen, so lasset alles zusammen kochen, schüttet ein Glas Wein daran, thut ein wenig Gewürz, Saltz und Pfeffer, ein Büschlein feiner Kräuter und geröst Mehl darzu. Wenn euer Haricot gekocht ist, so richtet ihn an, und gebt ihn zum Vor-Gericht, mit marinirten Stücken von eben diesem Fische, die ihr um den Rand der Schüssel herum leget.

Harangs frais.

Frische Häringe.

Nehmet sie aus, schmieret sie mit Butter und leget sie auf den Rost; wenn sie gebraten sind, so thut eine braune Soſe darunter, von klein gehackten feinen Kräutern, Saltz, Pfeffer und Stachelbeeren, wenn es die Jahrszeit ist, Capern und einem Löffel voll Essig und richtet zum Vor-Gericht warm an, mit Citronenscheiben.

Auf eine andere Art.

Schneidet ihnen in den Rücken, schmieret sie mit geschmoltzener Butter und Saltz bis sie es wohl annehmen, umwickelt sie mit Fenchel; lasset sie auf dem Rost braten, und richtet sie hernach mit der braunen Soſe, wie hier oben, an, oder mit einer weissen Soſe, mit einem Ragut von gebackenen Championen um den Rand der Schüssel, oder mit gebackenen Petersilien, oder gebackenen Semmel-Rinden; man kan sie auch in der Butter backen, und zum Bey-Gericht mit Pomeranzen-Saft auftragen.

Huitres Grillées.

Austern auf dem Rost gebraten.

Nehmet rechte frische Austern. Gebt wohl achtung ob sie nicht verdorben sind, indem ihr sie an einander klopfet, die, welche höhl klingen, taugen zu nichts als zum einsaltzen.

Nach dieser gethanen Prob, und nachdem ihr die besten gewählet, so öfnet ihr sie, und würzet

sie

sie mit Saltz, Pfeffer, feingeschnittenen Kräutern und ein wenig weissen Wein; decket sie hernach wieder zu und lasset sie also auf dem Rost braten. Von einer Zeit zur andern haltet ihr die glüende Schauffel darüber, damit sie eine Farb bekommen. Hernach deckt ihr sie wieder auf und traget sie auf die Tafel.

Huitres au Bon-Homme.

Austern au Bon-Homme.

Blanschiret sie in warmem Wasser, passiret sie braun mit geröstem Mehl, das ist: wenn eure Butter braun ist, so thut ihr erst einen Löffel voll Mehl hinein, und röstet es.

Thut hernach Petersilien und kleine Zwiebeln recht fein gehackt mit dem gewöhnlichen Gewürz dazu. Lasset alles sachte kochen mit einem Glas weissen Wein. Wenn sie gekocht sind, so richtet sie zum Vor-Gericht an, mit Citronenscheiben oder gebackenen Brodt-Rinden um den Rand der Schüssel.

Oder nehmet eure Austern, und nachdem ihr sie blanschiret, so passiret sie in der Casserole mit gewürffelt geschnittenen Zwiebeln, frischer Butter, Capern, alles wohl gewürzt und von gutem Geschmack. Wenn sie gekocht sind, so richtet sie an, wie oben.

Huitres marinées.

Marinirte Austern.

Nehmet recht frische Austern, marinirt sie in dem Saft unzeitiger Trauben, Saltz, Pfeffer, Nägelein,

Nägelein, kleinen Zwiebeln und Citronensaft. Lasset sie anderhalb Stunden in der Marinade, damit sie den Geschmack davon an sich nehmen.

Wenn sie marinirt sind, so überstreuet sie mit Mehl, oder tuncket sie in einen dünnen und klaren Teig von Mehl und Eyern, backet sie in der Butter, und richtet sie zum Bey-Gericht an, mit gebackenen Petersilien um den Rand der Schüssel.

Jambon de Poisson.

Schincken von Fischen.

Nehmet Karpfen- Aal- und Schleyen-Fleisch, hacket es zusammen mit frischer Butter, Saltz, Pfeffer und kleinen gehackten feinen Kräutern. Leget dieses Gehäck auf ein Papier, das mit Butter getränckt ist, und leget Karpfen-Häute darauf, wickelt alles in ein weisses Tuch, und kochet es in einer Art von kurtzen Brühe mit weissem Wein. Wenn es gekocht ist, so schneidet es Scheibenweis, wie die Schincken, und richtet zum Bey-Essen oder zum überleyen Gericht an.

Lamproyes au bon Cuisinier.

Lampreten oder Neunaugen auf Art des guten Kochs.

Lasset die Lampreten bluten, und behaltet das Blut auf, reiniget sie im heissen Wasser von ihrem Schleim, und schneidet sie in Stücken. Wenn solches geschehen, so passiret sie in der Casserole mit Butter braun mit geröstem Mehl, gutem Gewürz und einem Bündgen feiner Kräu-

ter;

ter; Lasset alles wohl zusammen kochen, thut das Blut dazu, und wenn es einen Wall gethan hat, so nehmet eure Lampreten heraus, und traget sie auf zum Vor-Gerichte mit marinirten Aal-Stücken oder gebackenen Petersilien.

Lamproyes sur le gril.

Neunaugen auf dem Rost gebraten.

Wenn sie sauber geputzt und gereiniget sind, so schneidet sie in Stücke, bestreuet sie mit gestossenem Saltz und geriebener Semmel, lasset sie auf dem Rost braten, und traget sie auf in der weissen Sose, mit Saltz, Pfeffer, feinen Kräutern und einem Löffel voll Wein-Essig gewürzet.

Lamproye à la Sauce douce.

Neunaugen in der süssen Sose.

Schneidet sie in kleine Stücke, lasset sie kochen im guten rothen Wein, mit brauner Butter und geröstem Mehl, ein wenig Zucker und Saltz; wenn sie gekocht sind, thut das Blut dazu, lasset sie noch einen Wall thun und traget sie auf zum Vor-Gerichte, mit gebackenen Petersilien um den Rand der Schüssel.

Langoustes au Court-Bouillon.

Languſten (d. i. eine Art von Krebsen) in der kurtzen Brühe.

Ihr kochet dieselben, wie den Karpfen p. 85. und richtet sie an mit marinirten Languſten-Scheeren und gebackenen Petersilien auf dem Rand

Rand der Schüssel. Es ist eine Schüssel zum Bey-Gerichte.

Languſtes à la Sauce blanche.

Languſten in der weiſſen Brühe.

Wenn eure Languſten oder Krebſe geſotten ſind, ſo paſſiret ſie in der Caſſerole in der Butter weiß mit gehackten Peterſilien, ein wenig Fiſch- oder klarer Erbſenbrühe, Saltz und Pfeffer. Laſſet ſie alſo kochen, rühret hernach Eyerdotter und unzeitigen Traubenſaft untereinander und thut ſie an die Soſe, ſelbige dicklich zu machen, oder thut ein Coulis von Championen dazu, und traget ſie zum Vor-Gericht auf.

Languſtes en Ragoût.

Languſten mit Ragut.

Siehe die Krebſe mit Ragut, pag. 87. Es iſt ein thun.

Limandes en Caſſerole.

Butten in der Caſſerole.

Putzet eure Butten ſauber, paſſirt ſie in der Caſſerole weiß, thut daran ein wenig weiſſen Wein, Championen, Saltz, Pfeffer, ein Bündgen feiner Kräuter. Laſſet alles wohl zuſammen kochen.

Wenn eure Butten gekocht ſind, ſo richtet ſie in einer Schüſſel an, und beſetzet den Rand der Schüſſel mit euren Championen, oder mit gebackenen Championen, und gebt es zum Vor-Eſſen.

Liman-

Limandes marinées.

Marinirte Butten.

Siehe die andern Fische, die also zugerichtet sind, und richtet euch darnach. Traget sie also zum Bey-Gericht auf. Und wenn ihr ein Vor-Gericht daraus machen wollet, so thut, ehe ihr sie anrichtet, ein Ragut von Championen darunter.

Lottes en Casserole.

Aal-Ruppen in einer Casserole.

Nehmet Aal-Ruppen, putzet sie sauber, reiniget sie im heissen Wasser von ihrem Schleim, thut sie in eine Casserole, und passiret sie in der frischen Butter weiß, mit Saltz und Pfeffer, kleinen Zwiebeln, gehackten Petersilien, Championen und Morcheln. Lasset alles zusammen kochen in der Fischbrühe oder in der klaren Erbsenbrühe. Wenn eure Aal-Ruppen gekocht sind, so thut ein weisses Coulis daran, die Soſe zu verdicken, und traget sie auf mit marinirten Fischen oder gebackenen Petersilien um den Rand der Schüssel.

Macreuse en Ragoût.

Meer-Enten mit Ragut.

Rupfet und putzet sie wohl, spicket sie mit grossem Aal-Speck, bratet sie am Spieß, und begiesset sie fleissig in währendem braten mit geschmoltzener Butter, Essig, Saltz und Pfeffer.

Wenn

Wenn sie halb gar sind, so thut sie in eine Casserole mit der Bratenbrühe, ein wenig klaren Erbsenbrühe, Championen und Trüffeln, gutem Gewürz, und einem Bündgen feiner Kräuter. Wenn alles wohl gekocht ist, so machet die Soße dicklich mit geröstem Mehl, und traget sie zum Vor-Gericht warm auf mit Capern und Citronenscheiben um den Rand der Schüssel.

Wenn ihr wollet, so könnet ihr gewürfelt geschnittene und braun passirte Rüben daran thun.

Macreuse au Court-Bouillon.

Meer-Enten in der kurtzen Brühe.

Putzet sie und spicket sie mit Aal-Speck, thut sie in einen Topf mit Wasser, Saltz, Pfeffer, einer mit Nägelein gespickten Zwiebel, und einem Bündgen feiner Kräuter. Lasset sie also wohl kochen bis sie halb gar sind.

Thut hernach ein Glas Wein daran, ein wenig Butter, lasset eure Meer-Enten noch kochen; wenn sie gekocht ist, so nehmet sie aus der Brühe, und richtet sie an mit einer Soße von weisser Butter, Mehl und gewöhnlichem Gewürz, auch einigen Rocambolen. Den Rand der Schüssel besetzet mit gebackenen Semmel-Rinden und Petersilien.

Macreuse Rotie,

Gebratene Meer-Enten.

Man bratet sie am Spieß; unter währendem braten begiesset sie mit Butter, Essig, Saltz

und

und Pfeffer. Wenn sie gar ist, so trägt man sie auf mit der Soſe Robert, oder mit einer andern Soſe, wozu man die Braten-Brühe, gut Gewürz und Pomeranzen-Saft thut, wenn man auftragen will.

Macreuſe farcie.

Gefüllte Meer-Ente.

Nehmet die Leber von eurer Meer-Ente, hacket sie klein mit Trüffeln, Championen, frischer Butter, Peterſilien, kleinen Zwiebeln, Saltz und Pfeffer, und einer Sardelle. Wenn solches geſchehen, so nehmet eure Meer-Ente, die ihr am Spieß halb gar werden laſſen, und füllet sie mit dieſem Gehäcke. Thut sie ſodann in eine Caſſerole mit ein wenig klarer Erbſenbrühe, einem Glas Wein, einem Sträußgen feiner Kräuter, geröſt Mehl, Championen und Trüffeln, und würzet alles wohl.

Dieſes Ragut muß auf der Glut-Pfanne ein wenig kochen. Wenn es gar ist, so richtet ihr an, und gebt es zum Vor-Gericht mit gebackenen Peterſilien am Rand der Schüſſel.

Anſtatt eure Meer-Ente halb braten zu laſſen, könnet ihr dieſelbe in der Caſſerole mit Mehl braun paſſiren, und euch ſodann des Mehls bedienen, euer Ragut dicklich zu machen.

Maqueraux frais.

Friſche Makrellen.

Dieſe richtet ihr auf eben die Art zu, wie den friſchen Häring. Siehe den Articul, pag. 90.

Marsoüin au Court - Bouillon.

Meer-Schwein in der kurtzen Brühe.

Man richtet sie zu und träget sie auf wie den Stör, ausser daß sie viel länger kochen müssen, weil das Fleisch davon härter ist.

Marsoüin en Ragoût.

Meerschwein mit Ragut.

Schneidet es in Stücke, und bratet es am Spieß, in währendem braten begiesset es mit Butter, Saltz, Essig und Pfeffer. Wenn es gar ist, thut es in eine Casserole mit einer andern Sose von Butter, gehackten Zwiebeln, der vom Braten abgetropften Brühe, Saltz und Pfeffer. Lasset alles zusammen kochen und traget es zum Vor-Gericht auf.

Merluche frite.

Gebackener Stockfisch.

Wässert ihn, schneidet ihn in Stücken, und kochet ihn im Wasser. Wenn er gekocht ist, so bestreuet ihn mit Mehl und backet ihn in der Butter recht braun, und gebt ihn zum Bey-Essen.

Wenn er gekocht ist, so könnet ihr ihn auch in der Sose Robert essen, oder ihn mit guter frischer Butter, klein geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer, Saltz und Essig kochen, und also zum Vor-Gericht geben.

Moules en Ragoût.

Muscheln mit Ragut.

Nehmet Muscheln thut sie aus den Schalen, waschet und putzet sie wohl, passiret sie hernach in der Casserole mit frischer Butter, Peterstlien, kleinen Zwiebeln und dem gewöhnlichen Gewürz. Lasset alles recht zusammen kochen; Wenn sie gekocht sind, so macht die Brühe mit einem Eyerdotter und unreifem Traubensaft dicklich, und gebet es zum Vor-Gericht mit gebackenen Peterstlien am Rand der Schüssel.

Man kan sie auch, wenn man will, in der braunen Brühe machen, indem man anstatt des Eyerdotters geröst Mehl daran thut, dieselbe dicklich zu machen.

Morue farcie.

Gefüllter Cabeliau.

Nehmet den Schwanz von einem Cabeliau, schuppet ihn ab, und ziehet ihm die Haut gänzlich ab, hebet hernach etwas Fleisch von dem Cabeliau in die Höhe, und thut an die Stelle eine gute Fülle, die ihr von Karpfen- und Alfleisch, feinen Kräutern, Saltz und Pfeffer, einigen Championen, alles klein gehackt, zusammen machet.

Wenn die Fülle fertig ist, füllet euren Cabeliau damit, ziehet die Haut wieder drüber, thut ihn hernach in eine Torten-Pfanne, und backet ihn im Backofen, bis er eine schöne Farb bekommen. Traget ihn sodann zum Vor-Ge-

richt auf, und besetzet den Rand der Schüssel mit marinirten Aal-Stücken, gebackenen Peterßilien oder gebackenen Semmel-Rinden.

Oder man kan auch, wenn man will, den Cabeliau auftragen mit einem Ragut von Championen, Morcheln und Trüffeln, alles in der Casserole passiret und wohl gewürzet, und den Rand der Schüssel mit den Stücken von eurem Ragut besetzen.

Morue frite.

Gebackener Cabeliau.

Der Cabeliau wird gebacken wie der Stockfisch. Siehe den Stockfisch-Articul. Den Rand der Schüssel belegt man mit gebackenen Semmel-Rinden. Es ist eine Schüssel zum Bey-Gerichte.

Perches aux Concombres.

Bärsche mit Gurken.

Nehmet Bärsche, schuppet sie ab und nehmet sie aus, backet sie und schneidet sie in Stücken. Nehmet hernach Gurken, schneidet und marinirt sie, passiret sie mit Butter in der Casserole mit geröstem Mehl und einem Sträußgen feiner Kräuter. Thut ein wenig Fischbrühe oder klare Erbsenbrühe dazu, und lasset alles zusammen mit gutem Gewürz kochen.

Wenn es gekocht, so thut eure Bärschen-Stücke hinein, lasset sie darinnen ein wenig kochen, und gebt sie hernach zum Vor-Gerichte, indem ihr den Rand der Schüssel mit marinirten

rinirten Fischen, oder mit gebackenen Petersilien oder Semmel-Rinden beleget.

Perches roties.

Gebratene Bärsche.

Schmieret sie mit geschmoltzener Butter, bestreuet sie mit Saltz, und bratet sie auf dem Rost. Wenn sie gebraten sind, so nehmet Musserons, machet daraus ein kleines Ragut, welches euren Bärschen anstatt der Soße dienen wird. Richtet dieselben an, und besetzet den Rand der Schüssel mit was ihr wollet. Wenn ihr keine Musserons habt, so nehmet Championen.

Man giebt auch die Bärsche in der weissen Brühe, und zu dem Ende kocht man sie auch in der weissen Brühe.

Plies en Casserole.

Butter-Schollen in der Casserole.

Wenn ihr eure Butter-Schollen geputzt habt, so thut sie in eine Casserole mit Butter darunter Mehl geknettet ist, Championen, Morcheln und andern dergleichen Sachen, die ihr an der Hand habet, Petersilien, kleinen Zwiebeln, Saltz, Pfeffer und ein wenig weissen Wein. Lasset dieses Ragut wohl kochen. Wenn eure Butter-Schollen gekocht sind, so richtet sie an, und gebt sie zum Vor-Gerichte, mit einigen Stücken marinirter Fische um den Rand der Schüssel.

Man isset sie auch auf dem Rost gebraten mit der weissen Sose; man mag sie aber zurichten, wie man will, so muß man ihnen die Nase und den Schwantz abschneiden.

Wenn man will, so kan man diesen Fisch auch in der Butter backen, und mit Pomeranzensaft auftragen, den Rand der Schüssel aber mit gebackenen Peterßilien oder gebackenen Semmelrinden belegen.

Carlets.

Quarletten.

Dieser Fisch wird wie die Butten zugerichtet. Siehe den Articul.

Raye en Ragoût.

Ragut von Rochen.

Putzet und reiniget sie wohl mit warmem Wasser von ihrem Schleim, thut hernach euren Rochen in eine Casserole, siedet ihn mit unzeitigem Traubensaft, Saltz, Pfeffer, einer mit Nägelein bespickten Zwiebel. Wenn er gekocht ist, so lasset ihn in seiner Brühe stehen, daß er das Saltz an sich nimmt, thut ihn sodann heraus, ziehet ihm die Haut ab, und setzt ihn auf den Tisch mit einer braunen Brühe, einem Löffel voll Wein-Essig und gebackenen Peterßilien.

Rugets en Ragoût.

Rugetten mit Ragut.

Nachdem ihr sie wohl geputzt, so thut sie in eine Casserole mit Butter, worein man Mehl

geknet-

geknettet, mit Saltz und Pfeffer, einem Bündgen feiner Kräuter, Championen, gehackten Peterſilien, Fiſchbrühe oder klarer Erbſenbrühe, laſſet alles zuſammen wohl kochen; Wenn es gekocht iſt, ſo gebt es zum Vor-Gericht, und beleget den Rand der Schüſſel womit ihr wollet

Einige ſchmieren die Rugetten mit Butter, und braten ſie auf dem Roſt, und machen dazu eine wohlgewürzte braune Soſe, in welcher ſie ſelbige kochen laſſen, thun hernach ein Coulis dazu von der Fiſch Leber, die ſie erſtlich in der Caſſerole paſſiren, hernach im Mörſer ſtoſſen und durch ein Sieb ſchlagen, und ſodann auf die Tafel ſetzen.

Man füllet die Rugetten auch eben ſo, wie die Karpfen, ſiehe pag. 84.

Sardines. Sardinen. (Ein gewiſſer Seefiſch von verſchiedenen Farben.)

Nachdem ihr ſie geſchuppt und ausgenommen, richtet ihr ſie eben ſo zu, wie die friſchen Häringe.

Saumon en Ragoût.

Lachs mit Ragut.

Man nimmt ſo viel davon, als man haben will, ſpicket ihn mit Gewürz-Nägelein, und bratet ihn; man thut ihn hernach in eine Caſſerole mit guter friſcher Butter, worein man Mehl geknettet, um die Soſe dicklich zu machen, Fiſchbrüh oder klarer Erbſenbrühe Saltz und Pfeffer, einem Bündgen feiner Kräuter, Championen und ein wenig unreitigen Traubenſaft.

Lasset alles zusammen kochen; Wenn er gar ist, so richtet ihn an und gebt ihn zum Vor-Gerichte, mit marinirten Aal-Stücken auf dem Rand der Schüssel, oder gebackenen Petersilien, oder gebackenen Semmel-Rinden.

Einige nehmen ein oder zwey Stück Lachs, worein sie Quer-Schnitte machen, und legen sie in eine Torten-Pfanne, und Feuer unten und oben, oder backen sie im Ofen mit Fischbrühe oder klarer Erbsenbrühe, ein wenig Wein, einem Bündgen feiner Kräuter und anderm Gewürz.

Derweilen, daß der Lachs also kochet, machen sie besonders ein Ragut mit Championen, Austern, Capern, geröst Mehl, guter frischer Butter und der Lachs-Leber. Wenn er gekocht ist, richten sie den Lachs in einer Schüssel an, schütten ihr Ragut darüber mit dem Saft von einer Citron, und besetzen die Schüssel, wie gesagt.

Einige lassen ihn in der Butter backen, und machen hernach eine süsse Sose darüber mit rothem Wein, Zucker, Zimmet, Saltz, Peffer, Nägelein, und passiren sie in der Casserole, und richten an, wenn sie gekocht ist.

Soles en Ragoût.

Schollen mit Ragut.

Nehmt Schollen, putzet sie und nehmet sie aus, bestreuet sie mit Mehl und passiret sie in der Casserole, bis sie hübsch braun werden; wenn solches geschehen, so lasset sie wieder kalt werden, thut die Gräte davon, und füllet sie mit einem Gehäck von Championen, Trüffeln,

Karpfen-

Karpfen-Milchen, frischer Butter, geriebenen Brodt, gehackte kleine Zwiebeln.

Wenn eure Schollen gefüllet sind, so thut sie in eine Casserole mit Fischbrühe oder klarer Erbsenbrühe- und ein wenig unzeitigen Traubensaft. Lasset alles zusammen kochen, macht eure Soße dicklich mit geröst Mehl, und richtet hernach zum Vor-Gericht an. Den Rand der Schüssel besetzet nach eurem Belieben.

Einige, an statt oberwehnter Fülle, machen eine andere von feinen Kräutern: Nehmlich mit Petersilien, kleinen Zwiebeln, Thymian und Basilick, alles klein gehackt, und einem Stück Butter, so man in der Hand knettet, einverleibet, womit sie ihre Schollen füllen, thun sie hernach in eine Torten-Pfanne, daß sie eine schöne Farb bekommen.

Soles frites.

Gebackene Schollen.

Putzet sie, und trocknet sie wohl ab, sind sie groß, so schneidet sie längst dem Rücken auf, bestreuet sie mit Mehl, backet sie in der Butter, und wenn sie eine schöne Farb haben, so richtet sie an, und gebt sie zum Bey-Gerichte.

Soles en filets.

Schollen in Stückgen.

Backet eure Schollen, hebet das Fleisch davon auf, schneidet es in Stücken, und richtet sie hernach zu wie die Bärsche mit Gurken. Sehet dahin.

Man macht auch über die Schollen-Stückgen die Soſe Robert, man iſſet ſie marinirt. Sehet den Articul vom Aal, p. 76. und richtet euch darnach.

Tanches en fricaſſée.

Fricaſſirte Schleyen.

Sehet die fricaſſirte junge Hühner nach, und machet es hier eben ſo, nachdem ihr ſie werdet wohl abgebrühet, wohl gewaſchen und in Stücken geſchnitten haben.

Tanches en Ragoût.

Schleyen mit Ragut.

Machet Querſchnitte in eure Schleyen, paſſiret ſie mit Butter in der Caſſerole braun, thut hernach ein wenig Fiſchbrühe oder dünne Erbſenbrühe daran, ein Bündgen feiner Kräuter, ein Glas weiſſen Wein und das gewöhnliche Gewürz, mit Championen und gebacken Mehl die Soſe dicklich zu machen.

Laſſet alles wohl mit einander kochen, und wenn ſie alſo gekocht ſind, ſo richtet eure Schleyen an, und traget ſie warm zum Vor-Gericht auf, und beleget den Rand der Schüſſel mit gebackenen Semmel-Rinden oder Peterſilien.

Tanches farcies.

Gefüllte Schleyen.

Sehet den gefüllten Karpfen nach.

Tanches

Tanches marinées.

Marinirte Schleyen.

Wenn sie marinirt sind, so schneidet sie in der Mitten entzwey, marinirt sie hernach mit Saltz, Pfeffer, unzeitigem Traubensaft, gespickter Zwiebel und Citronensaft.

Wenn sie marinirt sind, so überstreuet sie mit Mehl, oder tuncket sie in einen klaren Teig von Eyern, Mehl und Saltz, hernach lässet man sie in raffinirter Butter kochen, bis sie eine schöne Farb bekommen. Wenn sie fertig sind, so richtet sie an, und besetzt den Rand der Schüssel wie ihr wollet.

Thon mariné.

Marinirter Thunn-Fisch.

Putzet ihn wohl, und schneidet ihn in dünne Stücke, ohngefehr drey Quer-Finger breit, und marinirt ihn wie die Schleyen. Sehet den vorhergehenden Articul. Wenn sie marinirt sind, so backet sie.

Man isset auch den Thunnfisch auf dem Rost gebraten, und zu dem Ende bestreuet man ihn mit Saltz und Pfeffer, und schmieret ihn mit Butter, und macht mit brauner Butter, unzeitigem Trauben- und Pomeranzensaft eine Sose darüber.

Man macht auch einen Salat daraus mit einer Ramolade, zu welchem Ende man ihn in dünne Stücke schneidet, oder das Fleisch von den Gräten ablöset.

Tortuës

Tortuës en fricassée.

Fricassirte Schild-Kröten.

Man schneidet ihnen den Kopf, die Füsse und den Schwanz ab, und kocht sie im Wasser mit Saltz, Pfeffer und Nägelein. Wenn sie gekocht sind, schneidet ihr sie in Stücken, und fricassirt sie wie die jungen Hühner. Sehet den Articul p. 54. richtet sie sodann an, und besetzt den Rand der Schüssel womit ihr wollet.

Vives. Viven.

Die Viven werden zugerichtet, wie die Schollen, pag. 104. 105. Sehet diesen Articul nach, damit man einerley nicht zweymal hersetzen darf.

Achtes Capitel.

Wie man die Kräuter, das Gemüß und die Eyer auf mancherley Art zurichten soll.

Artichaux.

Artischocken.

Dieser Articul wird uns nicht aufhalten; denn man weiß gemeiniglich wohl wie man die Artischocken in der weissen Sose zurichtet. Man muß um selbige dicklich zu machen, die Butter mit Mehl knetten

Man isset sie gebacken, und zu dem Ende schneidet man sie zu dünnen Stücken, man thut

das

as unnütze davon weg, man siedet sie im Was-
er, hernach marinirt man sie, überstreuet sie
nit Mehl oder tuncket sie in einen klaren Teig
on Mehl und Eyern, und bratet sie hernach
n der Butter.

Andere sieden sie im heiß-siedenden Wasser;
venn sie gekocht sind, so passiren sie dieselben mit
Butter in der Casserole, hernach thun sie Rahm
aran, ein Bündgen kleine Zwiebeln und Pe-
ersilien, ein Eyerdotter, die Soße dicklich zu
nachen, und das gewöhnliche Gewürz. Das
ind Artischocken mit Rahm, welche man in
Bey-Gerichten als ein überleyes Gericht auf-
etzet.

Asperges à la Crême.

Spargel mit Rahm.

Sehet im vorhergehenden Articul die Arti-
chocken mit Rahm.

Asperges en petits pois.

Spargel mit kleinen Erbsen.

Man richtet sie zu wie die kleinen Erbsen,
nachdem man sie in kleine Stücke zerbrochen.
Sehet besser unten den Articul von kleinen Erb-
sen.

Man kan, so man will, sie auch mit Jus zu-
richten. Brechet sie zu dem Ende in Stücken,
passirt sie in der Casserole mit zerlassenem Speck,
klein gehackten Petersilien und kleinen Zwiebeln,
Saltz und Pfeffer.

Wenn

Wenn sie passirt sind, so lasset sie in einem kle
nen Topf kochen, mit einer guten fetten Brühe
wenn sie gekocht sind, so fettet sie ab, und tra
get sie auf mit einem Jus von Hammelfleisc
und Citronensaft, als eine überleye Schüsse
zum Bey-Gericht an Fleisch-Tagen.

Man richtet auch die Spargel in der weisse
Butter zu. Man weiß gemeiniglich wie man
macht. Man brauchts auch zum überleyen Ge
richt in Bey-Gerichten.

Bêtes raves.

Rothe Rüben.

Man isset sie gebacken: nachdem man sie im
Backofen gebraten, und in einen Küchleins-
Teig getuncket, backt man sie in der Butter,
und macht daraus ein Bey-Gericht an Fast-Ta-
gen; man kan auch den Rand der Schüsseln,
da Fische sind, damit besetzen.

Man isset die rothen Ruben im Salat, man
fricassirt sie in der Butter mit Petersilien, Zwie-
beln, und dem gewöhnlichen Gewürz. Jeder-
man weiß, wie solche Zurichtungen geschehen.

Cardons. Cardons.

Nehmet Cardons, putzet sie wohl, schneidet
sie in Stücken, und wellet sie im Wasser auf mit
einem Stück Semmel. Wenn solches gesche-
hen, so lasset eure Cardons austropfen, thut sie
hernach in eine Casserole mit Jus von Rind-
fleisch, gehacktem Rinder-Marck, einem Bünd-
gen feiner Kräuter, Saltz und Pfeffer.

Kochet

Kochet alles gelinde zusammen, settet sie hernach ab, und richtet an zum Bey-Gericht an Fleisch-Tagen mit Citronensaft oder einem Löffel voll unreifen Traubensaft.

Cardons à Dame Claude.
Cardons à Dame Claude.

Man richtet Cardons zu, wie man es erst gesagt hat. Man kocht sie in der fetten Brühe und Jus von Rindfleisch, Saltz, Pfeffer, einem Bündgen feiner Kräuter. Wenn solches geschehen, so richtet man zum Bey-Gericht warm an. Man macht sie auch in der weissen Soſe mit guter frischer Butter, Saltz, Pfeffer und einem Löffel voll unreiffem Traubensaft.

Champignons en Ragoût.
Championen mit Ragut.

Schneidet eure Championen gewürffelt, passiret sie in der Butter oder in Speck in der Casserole, thut hernach Saltz, Pfeffer und klein geschnittenen Petersilien daran: Lasset dieses Ragut kochen, bis es genug eingekocht ist, thut hernach frischen Rahm daran, und richtet zum Bey-Gericht an.

Anstatt des Rahms kan man auch gebackenes Mehl oder ein Eyerdotter daran thun.

Champignons frits.
Gebackene Championen.

Man muß sie gleich Anfangs in einem Hafen mit Butter schwellen, oder in der Casserole selbsten,

selbsten, mit ein wenig fetter Brühe, oder Fischbrühe, oder klarer Erbsenbrühe, nach der Jahrs-Zeit. Wenn solches geschehen, so bestäubet man sie mit Saltz und weissem Pfeffer, streuet Mehl darauf, und backet sie in der Butter oder Schweinen-Schmaltz, und richtet zum Bey-Gericht an.

Man kan sich auch derselben auf vielerley Art bedienen den Rand der Schüsseln zu Vor-Gerichten zu besetzen, und man kan sagen, daß die Championen in der Küche so grosse Dienste thun, daß man sich aufs gantze Jahr nicht zuviel damit versehen kan. Man brauchet sie zu den meisten Raguts, und thut sie auch in die Potagen.

Champignons farcis.

Gefüllte Championen.

Nehmet gantze Championen, leset sie wohl, thut die Stiele davon, füllet sie hernach mit einer Fülle von Fisch-Fleisch, wie wir es an vielen Orten gesagt haben, oder von Kalbfleisch, Rinder-Marck, Speck und gutem Gewürz. Wenn sie gefüllet sind, so thut sie in eine Torten-Pfanne, und thut sie in den Ofen. Wenn sie gar sind, richtet sie in einer Schüssel an, und traget sie auf mit einem Jus von Championen an Fast-Tagen, und mit einem wohlgewürzten Jus von Rindfleisch an Fleisch-Tagen, alles zum Vor-Gericht.

Choux farcis. Gefüllt Kraut.

Man nimmt ein Kraut-Häuptlein, blanschiret es, öfnet sodann die Blätter nacheinander auf eine geschickte Art, ohne sie los zu machen. Wenn solches geschehen, so füllet man ein Blatt nach dem andern mit einer Fülle von wohlgewürztem Geflügel-Fleisch, oder von Fischfleisch, nachdem die Jahrszeit ist, mit gutem wohlschmeckendem Gewürz. Man hat von dergleichen Gehäcken und Füllen genug geredet, man kan dahin seine Zuflucht nehmen. Wenn das Kraut-Häuplein gefüllet ist, so schliesset man die Blätter wieder zu, und thut es in eine Casserole mit gebräunten Schnitten von Rindfleisch, ein wenig Mehl, seinem eigenen Jus, und ein wenig fetter Brühe, oder Fisch- oder klarer Erbsenbrühe, nach Beschaffenheit eurer Fülle.

Lasset alles zusammen kochen mit Saltz, Pfeffer und Nägelein. Wenn euer Kraut gekocht ist, so richtet es in einer Schüssel an ohne Sose, und gebt es zum Vor-Essen mit einem Ragut von Championen, daran man einen guten Jus von Rindfleisch thut, oder auch ohne Jus, und beleget die Schüssel mit gebackenen Championen, oder Petersilien, oder Semmel-Rinden.

Choux-Fleurs. Blumenköhl.

Nehmet Blumenköhl, putzet ihn wie sonst, und kochet ihn in einem Topf mit Wasser, Saltz, Pfeffer und einem Stück Butter. Wenn er gekocht ist, so ziehet ihn heraus, lasset ihn austropfen, richtet ihn in einer Schüssel an, und

machet eine Soſe darunter mit Butter und Mehl unter einander geknettet, die Soſe dicklich zu machen, ſodann Saltz, Pfeffer und einem Löffel voll unzeitigem Traubenſaft, und gebt es zum Bey-Gerichte.

Einige paſſiren den Blumenköhl mit zerlaſſenem Speck in einer Pfanne, nebſt Saltz, Pfeffer und einem Bündgen feiner Kräuter, laſſen ihn hernach ſo kochen und richten an mit einem Jus von Hammelfleiſch und einem Löffel voll unreifem Traubenſaft.

Concombres fricaſſés.

Fricaſſirte Gurken.

Scheelet und ſchneidet ſie Scheibenweiſe, paſſiret ſie in der Caſſerole weiß mit friſcher Butter. Thut daran eine Scheibenweiß geſchnittene Zwiebel, Saltz und Pfeffer. Laſſet alles wohl mit einander kochen, und richtet ſie an, mit einem in unzeitigem Traubenſaft abgerührten Eyerdotter, oder mit Rahm.

Man iſſet auch die Gurken im Salat. Das iſt eine leichte Sache, und man ſagt hier nichts davon. Man füllet ſie auch, und zwar auf folgende Weiſe:

Concombres farcies.

Gefüllte Gurken.

Nachdem man die Gurken geſcheelet, und die Körner ſamt dem Putz heraus geſchnitten, füllet man ſie mit einer Fülle von Karpfen- und

Aal-

Aalfleisch, von Championen, Saltz, Pfeffer und feinen Kräutern, alles wohl gehackt.

Wenn sie gefüllt sind, thut man sie in eine Casserole mit Fischbrühe oder durchschlagene grüne Erbsenbrühe und gutem Gewürz. Man läßet alles zusammen langsam kochen; wenn sie gekocht sind, richtet man sie in einer Schüssel an, schneidet sie nach der Länge, und trägt sie auf mit einem Coulis von Championen darunter.

Anstatt der Fülle von Fischfleisch kan man eine Fülle machen von Kalbfleisch, oder vom Geflügel, wohl gewürzet, und die Gurken in der Fleischbrühe kochen lassen. Wenn sie gekocht sind, trägt man sie auf mit einem Jus von Rindfleich darunter, alles zum Vor-Gericht.

Oder, und zwar noch besser, wenn eure Gurken gefüllt sind, so könnet ihr sie mit einem guten Coulis kochen, entweder von Fleisch oder von Fasten-Speisen, es gilt gleich; die Brühe kan man mit geröst Mehl dicklich machen, oder mit einem Eyerdotter und unzeitigem Traubensaft.

Epinards.

Spinad oder grün Kraut.

Nehmet vom Spinad die zärtesten und grünsten Blätter, thut die Stiele davon und waschet sie wohl, blanschiret sie hernach, lasset sie austropfen, und hacket sie wohl.

Wenn solches geschehen, so thut ein gut Stück frische Butter in eine Casserole, lasset sie zergehen, und thut euren Spinad hinein mit Saltz und Pfeffer daß alles mit einander koche. Wenn

ihr anrichten wollet, so reibet Muscatnuß darein, oder thut frischen Milch-Rahm daran, und gebts zum Vor-Gericht, mit gebackenen Semmel-Rinden oder mit Spinad gefüllten oder gebackenen Championen.

Fêves à la Crême.

Saubohnen mit Rahm.

Nehmet Saubohnen, thut die Haut davon weg, passiret sie in der Casserole mit guter Butter, lasset sie lang darinnen brudeln. Thut hernach ein wenig Wasser daran, in welchem ihr Saltz habt schmeltzen und ein Stücklein Pfefferkraut weichen lassen; sehet zu, daß des Wassers genug sey, daß sie vollends gar kochen. Wenn es eingekocht ist, so thut frischen Milch-Rahm daran, lasset es ein wenig kochen, und richtet an.

Morilles en Ragoût.

Morcheln mit Ragut.

Nehmet Morcheln, schneidet sie nach der Länge entzwey, waschet sie wohl, passiret sie hernach in der Casserole braun, und richtet sie sonst zu wie die Championen, pag. 111. 112.

Wollet ihr sie mit Rahm zurichten, so beobachtet auch selbige Methode, und gebet sie auch so zum überleyen Gericht in Bey-Essen.

Man kan sie auch gebacken auftragen, und hierüber den Articul von den gebackenen Championen zu Rath ziehen. Man macht daraus

Schüs-

Schüsseln zu Bey-Gerichten, oder besetzt damit den Rand der Schüsseln zu Vor-Gerichten.

Musserons en Ragoût.

Musserons mit Ragut.

Nehmet recht frische Musserons, thut den Kieß-Sand daraus, und waschet sie im Wasser wohl, thut sie hernach mit frischer Butter in eine Casserole, lasset sie ein wenig darinnen kochen, würzet sie mit Saltz, Pfeffer, einem Bündgen feiner Kräuter, und ein wenig Brühe nach der Jahrszeit. Sie müssen in dieser Soße ein wenig kochen. Wenn sie gekocht sind, so machet die Soße dicklich mit einem Eyerdotter und gebackenen Mehl, oder mit geriebener Semmel, und richtet sie an zum überleyen Gerichte in Bey-Essen.

Musserons à la Crême.

Musserons mit Rahm.

Man macht sie auf eben die Weise, wie die Championen, und an statt der Butter könnet ihr sie mit Speck passiren.

Poids verds en Casserole.

Grüne Erbsen in der Casserole.

Nehmet recht weiche grüne Erbsen, passiret sie mit Butter in der Casserole, oder mit Speck; man muß sie ein wenig kochen lassen. Würzet sie mit Saltz, einem Bündgen kleiner Zwiebeln und Petersilien. Wenn sie fast gar sind, so thut

frischen Rahm hinein, oder Milch mit Eyern angerühret; richtet sie hernach an zum überleyen Gericht unter die Bey-Gerichte. Man kan, wenn man will, auch Zucker darein thun.

Haricots verds à la Crême.

Grüne Bohnen mit Rahm.

Machet sie wie die kleinen Erbsen, nachdem ihr sie mit Wasser und Saltz gekocht, und richtet sie zum Bey-Gericht an ohne Zucker.

Oeufs à la Crême.

Eyer mit Rahm.

Schlaget Eyer ein, nachdem ihr viel oder wenig Rahm habt, thut die Helfte der Eyerdottern davon weg, und klopfet sie wohl unter einander mit Zucker und ein wenig Saltz; Lasset alles in einer Pfanne bey kleinem hellem Feuer zusammen kochen, damit eure Eyer nicht anbrennen. Wenn sie gekocht sind, so richtet sie zum Bey-Gericht an, und reibet Zucker darauf.

Wenn ihr ihnen eine Farb geben wollet, so kan solches mit der glüenden Feuer-Pfanne geschehen. Und wenn ihr gern einen Geruch daran habt, so schüttet einen Löffel voll Pomeranzen-Wasser daran. Anstatt des Rahms könnet ihr Milch nehmen, und sie mit Zucker und ein wenig Saltz gleich Anfangs wärmen.

Oeufs mignons.

Eyer auf eine beliebte Art.

Nehmet Brodt-Krummen, lasset sie in Milch einweichen, und schlaget sie durch einen Sayer; Lasset gute Butter schmeltzen, mischet eure durchschlagene Brodt- oder Semmel-Krummen darunter, mit Zucker, klein gehackten eingemachten Citronen-Schalen und etwas Saltz; nehmet sodann frische Eyer, schlaget sie ein und klopfet sie wohl mit eurer Butter und den übrigen Sachen unter einander. Wenn ihr sie hernach wollet kochen lassen, so thut sie in einer Schüssel auf eine Kohl-Pfanne, nachdem ihr dieselbe mit Butter geschmieret. Lasset sie kochen, und wenn sie gekocht sind, so gebt ihm mit der Feuer-Schaufel eine Farb, reibet Zucker darauf, und traget sie auf die Tafel.

Oeufs à la Portugaise.

Eyer auf Portugiesisch.

Thut ein wenig Pomeranzen-Wasser in eine Casserole oder in eine Schüssel, lasset Zucker darinnen schmeltzen mit etwas Citronensaft und Saltz; schlaget Eyerdotter darein, und rühret alles wohl unter einander, und lasset sie kochen, bis sie sich von der Schüssel löset, welches das Zeichen ist, das sie gekocht sind.

Man trägt sie kalt auf, wenn man will, und schlichtet sie Pyramidenweise mit eingemachten Citronenschalen darunter, oder auch gantz warm, nachdem man ihnen mit der heissen Schaufel eine Farb gegeben.

Oeufs à la Florentine.

Eyer auf Florentinisch.

Nehmet Eyerdotter, thut sie nach einander in einen Syrup, der mit Zucker und Wasser angemacht ist, daß sie hart werden; wenn sie also hart worden sind, so thut sie in eine Schüssel, nehmet ohngefähr ein Glas Spanischen Wein, oder sonst andern Wein mit Zucker, thut noch dazu gestossenen Marcipan, klein gehackte eingemachte Citronenschalen, mischet alles wohl unter einander, lasset sie ein wenig über dem Feuer kochen, schüttet hernach denselben über eure Eyer, und richtet sie an.

Oeufs à l'eau de fleurs d'Orange.

Eyer mit Pomeranzenblüth-Wasser.

Nehmet so viel Eyerdotter, als ihr wollet, rühret sie an mit Pomeranzenblüth-Wasser, gestossenen Marcipan und klein gehackten Citronenschalen, Klopfet eure Eyer wohl unter einander; wenn sie wohl geklopft sind, so schmieret eine Schüssel mit Butter, thut eure Eyer darein, und lasset sie gantz sachte kochen. Wenn sie gekocht sind, so glacirt sie mit Zucker und Pomeranzenblüthe, und traget sie mit Citronensaft auf.

Oeufs pochés à la Sauce d'Anchois.

Eingeschlagene Eyer in der Sardellen-Soße.

Schlaget Eyer in siedendes Wasser ein; wenn sie gar sind, so nehmet Sardellen, schmeltzet

sie

sie in einer Schüssel mit guter frischer Butter, schlaget sie hernach durch ein Sieb mit geröstem Mehl, Citronensaft und ein wenig Saltz, richtet hernach eure Eyer an, schüttet die Sose darüber, und traget sie auf.

Oeufs à la Romaine.

Eyer auf Römisch.

Nehmet rohe Eyerdotter, ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser und ein wenig Saltz, thut ein wenig raffinirte Butter auf den Boden einer Torten-Pfanne, schüttet die Helfte eurer Eyer darein, lasset sie kochen, indem ihr ein gelindes Feuer darunter thut; wenn sie gekocht sind, so thut darauf, als auf einen Pasteten-Boden, Marcipan und trocken eingemachte Citronenschalen, wohl zusammen gehackt, schüttet die andere Helfte eurer Eyer darüber, schliesset eure Torten-Pfanne mit dem Deckel, thut Feuer darunter und oben darauf, aber mehr oben als unten, damit eure Eyer recht kochen. Wenn sie fast gar sind, so hebt den Deckel von eurer Torten-Pfanne auf, und thut noch Marcipan darauf, wie vor; thut sie wieder aufs Feuer, wie zuvor, und wenn sie gar sind, so richtet sie in einer Schüssel an, wie eine Torte, und traget sie warm auf zum Bey-Gericht.

Oeufs en rocher.

Eyer in Felsen Gestalt.

Machet aus Zucker und weissen Wein einen Syrup, thut so viel Eyerdotter drein, als ihr

auf diese Art zurichten wollet, und lasset sie kochen, bis sie sich von der Pfanne lösen.

Wenn sie gekocht sind, so thut ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser dazu, nebst dem Saft von einer Citron, schlaget sie über einer Schüssel durch ein Sieb, und traget sie in Felsen-Gestalt auf mit eingemachten Citronenschalen untermengt.

Oeufs filez.

Eyer in Faden.

Machet einen Syrup von lauter Zucker und ein wenig Wasser, wenn euer Syrup fast fertig ist, so thut so viel Eyerdotter drein, als ihr wollet, rühret sie wohl darinnen herum, und treibet sie durch eine Spritze damit sich die Faden recht formiren, trocknet sie sodann vor dem Feuer, und richtet sie an.

Aumelette farcie en maigre.

Gefüllter Eyerkuchen an Fast-Tagen.

Nehmet Karpfen-Milchen, schneidet sie in Stücken, und passiret sie zum Ragut in einer Casserole mit Butter, Championen, Saltz, weissen Pfeffer und einem Bündgen feiner Kräuter: Wenn euer Ragut fertig ist, so thut es in ein Dutzend eingeschlagene Eyer, schlaget alles wohl unter einander, würzet es mit Saltz, kochet es hernach in einer Pfanne mit einem guten Stück frischer Butter, die ihr fast sollet braun werden lassen. Es muß euer Eyerkuchen in der Butter recht brudeln. Wenn er eine schöne

Farb

Farb hat, so richtet ihn in einer Schüssel an, und gebt ihn zum überleyen Gerichte unter die Bey-Gerichte.

Man macht auch dergleichen Eyerkuchen mit dem Brustfleisch von Capaunen, oder mit Kalbs-Nieren, alles halb gekocht, klein gehackt und wohl gewürzet; so man will, so kan man klein gehackte eingemachte Citronenschalen darunter thun.

Man macht Eyerkuchen mit einem Ragut von gekochten Championen, Caninchen, und junger Haasen gantz blutiger Lebern, die man mit feinen Kräutern unter einander hacket; man trägt sie auf mit Kälber-Milch und fetten Lebern in einem Ragut, oder mit Fisch-Fülle an Fast-Tagen.

Aumelette d'Asperges.

Eyerkuchen mit Spargel.

Schneidet Spargel als kleine Erbsen, passiret sie braun in der Casserole mit Saltz, Pfeffer, Petersilien und kleinen gehackten Zwiebeln. Wenn sie gekocht sind, so thut ein wenig Rahm daran, schüttet sie sodann in die durchschlagenen Eyer, klopfet alles wohl untereinander, und backet sie in der Pfanne mit guter Butter.

Aumelette aux Pistaches.

Eyerkuchen mit Pistacien.

Nehmet ein Viertel Pfund Pistacien, stosset sie wohl in einem Mörser mit eben so viel eingemachten Citronenschalen; wenn solches geschehen,

hen, so thut solches alles unter die mit Saltz gewürzte Eyer, und lasset sie wie gewöhnlich kochen.

Aumelette à l'eau de fleurs d'Orange.

Eyerkuchen mit Pomeranzenblüth-Wasser.

Man kan unter die Eyer Pomeranzenblüth-Wasser und Zucker, und ein wenig Rahm thun, sie mit ein wenig Saltz würzen, und alles wohl unter einander klopfen, sie mit feiner Butter in der Pfanne braten, und auftragen.

Man kan die Eyer noch auf unendlich vielerley Arten zurichten, die man hieher zu setzen nicht für gut befunden, weil es so leicht und so gemein ist, das es jederman weiß.

Neuntes Capitul.

Von mancherley andern Gerichten, sowol an Fleisch- als Fast-Tagen, was man unter dem Wort Jus und Coulis verstehen soll, und wie sie zu machen sind.

Andouilles de Veau.

Würste von Kalbfleisch.

NEhmet Kälber-Kröse schneidet sie klein mit unausgelassenem Schweinen-Schmeer und Schweinenfleisch. Lasset alles zusammen in einem Topf kochen mit Saltz und Pfeffer und ein wenig gehackten Schalotten; wenn

wenn es gekocht und wieder kalt worden ist, so thut ein wenig Rahm und Eyerdotter daran. Füllet hernach Schweins-Därme damit, und bindet sie nach der Länge, die ihr euren Würsten geben wollet. Lasset sie hernach in einem kupfernen Topf in einer Bräse kochen, mit ein wenig unausgelassenem Schweinen-Schmeer, oder mit einem Stück Speck, Saltz, Pfeffer, Nägelein und Muscatnuß. Sie müssen bey gelindem Feuer und langsam kochen.

Wenn eure Würste gekocht sind, so lasset sie in ihrer Brühe kalt werden, und wenn ihr sie auftragen wollet, so bratet sie auf dem Rost, und leget ein Blatt Papier drunter, und traget sie zum Vor-Gericht auf.

Andouilles de Cochon.

Würste von Schweinenfleisch.

Nehmet grosse Schweins-Därme, weichet sie zween Tage ein, wellet sie hernach im Wasser mit Saltz und klein geschnittenen Zwiebeln. Schneidet die Därme auf, daß sie wie Riemen aussehen, und schneidet sie so lang, als ihr eure Würste machen wollet.

Nehmet sodann Bauch-Fleisch von einem Schwein, thut das Fett davon, und schneidet Spickspeck daraus in der Länge eurer Würste. Nehmet sodann die aufgeschnittenen Därme, und weichet sie in weissen Wein ein, ihnen den bösen Geschmack zu benehmen; wenn sie also zubereitet sind, so thut die Composition eurer

Würste

Würste darein, bindet alles wohl an einem Ende, und kochet sie, wie in dem vorigen Articul.

Boudin Blanc. Weisse Wurst.

Nehmet Schaf-Därme, brühet sie an, und schabet sie recht sauber, nehmet sodann Schmeer von einem Schweine, und schneidet es recht klein mit Brustfleisch von Capaun, hacket alles wohl zusammen mit ein wenig Zwiebeln, Petersilien, Saltz, Pfeffer, feinen Kräutern, und so viel Milch als ihr für gut befindet. Nehmet hernach dieses Gehäck, füllet eure Därme damit, und bindet eure Weiß-Würste an beyden Enden, so lang ihr sie haben wollet. Lasset sie hernach auf dem Rost braten, und gebt sie zum Vor-Gerichte.

Boudin noir. Roth-Wurst.

Die Rothwurst macht man mit Schweinsblut, ein wenig Milch, Schweins-Schmeer, so man in genugsamer Quantität klein hacket, Saltz, Pfeffer, ein wenig Anis und andern feinen Kräutern, alles wohl unter einander gemischt. Dieses alles füllet man in wohl gewaschene und abgebrühte Därme, leget sie hernach auf den Rost, und trägt sie auf, wie die vorigen.

Saucisses. Brat-Würste.

Diese sind mit der weissen Wurst einerley, ausgenommen, daß man nicht so grosse Därme dazu nimmt. Man kocht sie auch also, und giebt sie gleichfalls zum Vor-Gericht.

Man

Man macht auch Bratwürste mit dem Fleisch gebratener Rebhühner, welches man recht klein hacket mit Schweinen-Schmeer und Gewürz, wie an der weissen Wurst. Die weissen Würste und Bratwürste sind besser in der Pfannen, als auf dem Rost gebraten.

Andouillettes de Veau.

Kleine Würste von Kalbfleisch.

Nehmet Fleisch aus der Kalbs-Keule, hacket es mit gutem Speck, rohen Eyerdottern, Saltz, Pfeffer und feinen Kräutern. Machet mit diesem Gehäck eure kleinen Würste, passiret sie in der Casserole, und gebt sie mit einem Jus von Championen zum Vor-Gericht. Diese kleinen Würste thun gute Dienste den Rand der Schüsseln zu besetzen, sowol in Ansehung der Potagen als auch unendlich viel anderer Ragut

Man macht auch kleine Würste von Fischfleisch, als zum Exempel mit Aal- und Karpfenfleisch, so gewürzet, wie man es im Articul vom Karpfen-Gehäcke gesagt hat. Nachdem man sie gemacht hat, kochet man sie eben so, und giebt sie zum Vor-Gerichte, mit einem Ragut von Championen, oder Fasten-Speisen um den Rand der Schüssel.

Gelée. Gallert.

Nehmet einen Hahn, ziehet ihm die Haut ab, ein Knie-Bein, und vier Kalbs-Füsse, die zerschlagen sind, blanschiret sie, und thut sie in einen neuen Topf mit Wasser, lasset alles zusammen

men ohne Saltz kochen. Wenn sie gekocht sind, so nehmet die Brühe davon, fettet sie ab, thut sie in eine Casserole mit Zucker, Zimmet und Citronenschelfen; lasset alles ein wenig zusammen kochen, thut den Saft von sechs Citronen und sechs geklopfte Eyerweiß daran, und wenn die Brühe mehr als halb kalt worden ist, so schlaget sie zweymal durch ein Haar-Sieb, damit das Fett daran hangen bleibet.

Wenn die Brühe durchschlagen ist, so thut eure Gallert in eine Schüssel, lasset sie kalt werden, und gebt sie zum Bey-Gericht. Wenn ihr wollet, so könnet ihr ein wenig weissen Wein daran thun. Und wenn sie recht gestehen soll, so muß man sie im Sommer in den Keller tragen, dann die Kälte trägt vieles dazu bey.

Blanc - manger. Weiß-Essen.

Man nimmt dazu eine schon gemachte Gallert, man thut noch Zucker, Zimmet und Citronen-Schalen dazu, man lässet alles eine Zeitlang in einer Casserole zusammen kochen, hernach thut man geschelte Mandeln und ein wenig Milch darein. Man schlägt das Blancmanger durch, wenn es mittelmässig warm ist; man muß es dreymal durch ein sauberes Haar-Sieb schlagen, es sodann in einer Schüssel anrichten, kalt werden lassen, und zum Bey-Gericht kalt auftragen.

Fricandeaux farcis.

Gefüllte Fricandeaux.

Nehmet den Schenckel, oder das dicke Bein, von

von einem Kalb, schneidet es in zarte Scheiben, klopfet sie wohl mit dem Heft eines Messers, spicket sie darauf mit Mittelspeck, und breitet sie auf einen Tisch, so, daß das gespickte unten ist, bedecket sie in der Dicke eines Thalers mit einer Fülle, welche aus einem Stück Kalbfleisch, Rinder-Marck, ein wenig Speck und Eyern gemacht, und mit Saltz, Pfeffer und feinen Kräutern gewürzet worden.

Wenn solches geschehen, so rollet die Fricandeaux zusammen, legt sie ordentlich in eine Casserole mit ein wenig Speck, so man unten auf den Boden legt, und lasset sie so lange kochen, bis sie umgewendet worden, und auf beyden Seiten eine schöne Farb bekommen.

Ziehet hernach eure Fricandeaux heraus, lasset das Fett davon ablauffen, leget sie wieder in die Casserole in einer Bräse mit ein wenig Speck auf dem Boden, giesset Jus von Rindfleisch daran, lasset sie darinnen ein wenig kochen, und machet die Soſe mit geröstem Mehl dicklich. Wenn sie gekocht sind, so richtet sie an, und gebt sie zum Vor-Gericht mit einem Ragut von Championen darunter.

Wenn man kein Ragut dazu macht, so besetzet man damit die Schüsseln, zu grossen Vor-Gerichten. Wollet ihr sie nicht füllen, so spicket sie nur mit gutem Speck, kochet sie, wie man es gesagt hat, und besetzet damit die andern Ragut nach Belieben; wenn sie so gekocht sind, so brauchet man sie zu nichts anders als den Rand der Schüsseln zu besetzen.

Jus de Champignons.

Jus von Championen.

Nehmet Championen, reiniget sie wohl, passiret sie in der Casserole mit Speck oder Butter, nachdem es ein Fleisch- oder Fast-Tag ist. Lasset sie mit Mehl recht braun werden.

Wenn solches geschehen, so thut eine gute Fleisch- oder Fischbrühe daran, lasset sie einen Wall sieden, und thut es in einen Topf um euch desselben zu bedienen.

Jus de Bœuf.

Jus von Rindfleisch.

Nehmet ein Stück Rindfleisch daran kein Fett ist, schneidet es in dünne Scheiben, und thut es in eine Terrine oder kleinen Topf. Setzet den Topf auf ein wenig Glut, nachdem ihr ihn mit einem aus Teig gemachten Deckel zugedeckt. Lasset euer Fleisch zwo Stunden lang also dämpfen. Nehmet hernach das Jus, so daraus geflossen, um euch desselben in denen Ragut zu bedienen oder in andern Sachen, die man angemercket hat.

Auf eben diese Art kan man ein Jus von Hammelfleisch und von Kalbfleisch machen, oder es halb am Spieß braten lassen, und den Saft davon unter einer Preß heraus pressen.

Jus de Chapon.

Jus von Capaun.

Nehmet einen guten Capaun, lasset ihn braten;

ten; wenn er gebraten ist, so drucket unter der Presse den Saft heraus. Diese Jus sind in der Küche sehr dienlich, den meisten Theil der Ragut und Potagen, die man macht, kräftiger zu machen.

Coulis. Coulis.

Die Coulis dienen in der Küchen die Soseu und Potagen dicklich, und sie zugleich desto köstlicher zu machen.

Coulis de Veau.

Coulis von Kalbfleisch.

Man nimmt einen Kalbs-Schenckel, aus welchem man das Jus ziehet, wie man es allbereit gesagt hat. Man leget hernach in dieses Jus dürre Semmel-Rinden und ein wenig Fleischbrühe, und wenn die Brodt-Rinden den Saft in sich geschluckt haben, so schlägt man alles durch ein Haar-Sieb, und bedienet sich desselben in der Gelegenheit. Auf eben diese Weise macht man auch die Coulis von Rindfleisch.

Coulis de Poularde.

Coulis von einer geschnittenen Henne.

Lasset ein geschnittenes Huhn braten; wenn es gebraten ist, so thut selbiges in einen Mörser, stosset es wohl, nehmet hernach Semmel-Rinden, passiret sie mit Speck und einigen feinen Kräutern in der Casserole braun. Wenn solches geschehen, so feuchtet alles mit ein wenig Brühe an, schlaget es durch ein Sieb oder

durch ein weiß leinen Tuch, und bedienet euch desselben.

Man macht es eben so, wenn man ein Coulis von Capaunen, von Rebhühnern, von Schnepfen, von Tauben und Enten machen will.

Coulis de Champignons.

Coulis von Championen.

Man ziehet den Jus davon aus, wie man gesagt hat, man weichet Brodt-Rinden darinnen ein. Wenn es wohl eingeweicht ist, so schlägt man es durch ein Sieb, und bedienet sichs.

Coulis de Lentilles.

Coulis von Linsen.

Nehmet Semmel-Rinden, einige Wurzeln, als da sind: Petersilien-Wurzeln, Pastinacken, Zwiebeln und andere, die sich essen lassen. Passiret sie im Speck oder in der Butter braun, nachdem es ein Fleisch- oder Fast-Tag ist. Werfet Semmel-Rinden hinein, und lasset alles wohl braun werden.

Wann solches geschehen, so thut darein gekochte Linsen, und ein wenig Brühe, Saltz und Pfeffer. Wenn alles wohl eingeweicht ist, so schlaget es durch ein Sieb, und bedienet euch desselben zu Potagen, sowol an Fleisch- als Fast-Tagen. Das giebt ihnen einen guten Geschmack, und macht sie hübsch dicklich. Von kleinen oder auch von harten Erbsen kan man auf eben diese Art ein Coulis machen. Von diesen

sen letztern muß man nur die klare Brühe nehmen.

Coulis d'Ecreviſſes,

Coulis von Krebsen.

Dieses Coulis macht die Fasten-Suppen recht köstlich, man macht es aber auf folgende Weise:

Nachdem ihr eure Krebse habt sieden lassen, nehmet ihr die Füsse und die Schenckel davon, ihr stosset sie in einem Mörser, ihr thut daran ein wenig Fischbrühe, oder sonst eine Fastenbrühe, oder eine dünne Erbsenbrühe mit einer Brodt-Rinde; wenn alles wohl eingeweicht ist, so schlaget ihr es durch ein Sieb.

Ende des ersten Theils.

Koch-Buch.

Zweyter Theil.

Erstes Capitul.

Wie man allerhand braunen, vergöldeten oder gelben und glacirten Teig, zur Pastetenbeckerey dienlich, machen soll.

NAchdem wir in diesem Buch von allem dem gehandelt, was die Küche betrift so hat man für nöthig erachtet, die Art und Weise beyzufügen, wie man allerhand Pasteten-Werck machen soll, als welches zu den Vor-Gerichten und Bey-Gerichten ein grosses beyträgt. Es ist das Pasten-Werck nicht eines der geringsten Zierrathen einer Tafel, und das Vergnügen, so man hat, wenn man davon isset, giebt genugsam zu erkennen, wie nöthig es ist, um den Appetit durch die Verschiedenheit der dazu kommenden Sachen zu reitzen und zu erwecken.

Wie

Wie man einen schwarzen Korn-Teig machen soll.

Nehmet einen Metzen Korn- oder Roggen-Mehl, thut die grobe Kleyen davon, und knettet es mit warmem Wasser, so daß ein vester Teig daraus werde. Dieser Teig tauget zu Schincken-Pasteten, zu Pasteten von grossen Wildbreten, welche weit geführet werden, wovon die Rinde starck und wenigstens zween Zoll dick seyn soll. In diesen Teig thut man nur ein halb Pfund Butter.

Erinnert euch jederzeit, daß diese Arten von Teig, die sich lange halten sollen, wohl gebacken, und wohl zugemacht seyn müssen.

Wie man einen weissen Teig zu den grossen Pasteten machen soll.

Machet einen Tisch recht rein, schüttet darauf einen halben Metzen vom schönsten und feinsten weissen Mehl, machet eine Grub in die Mitten, und thut zwey Pfund frische Butter darein: Wenn die Butter hart ist, so arbeitet sie mit den Händen, daß sie weich wird. Wenn ihr nun eure Butter mitten in die Grube gethan habt, die ihr in dem Mehl gemacht, so thut auch sechs Loth klein gestossen Saltz und ohngefehr einen halben Nösel oder Schoppen Wasser dazu, rühret hernach euren Teig mit den Händen, und indem ihr ihn rühret, bespritzet ihn von einer Zeit zur andern mit laulicht Wasser. Wenn der Teig wohl angemacht ist, so wälgert ihn mit dem höltzernen Roll-Holtz, und streuet al-

lemahl ein wenig Mehl auf und unter den Teig, damit er nicht anklebet. Zu mercken ist, daß man im Winter den Teig fetter machen muß, damit er sich desto besser behandeln läßt; und daß man im Sommer weniger Butter daran thun muß, weil die Hitze den Teig weich macht. So muß man auch im Winter den Teig zudecken, damit man ihn desto leichter knetten kan.

Andere Manier einen recht feinen weissen Teig zu machen, zu solchen Pasteten, die man unter die Vor-Gerichte setzt, und zu anderm dergleichen Pasteten-Werck, so man warm zu essen pfleget.

Diese Art weissen Teig zu machen, nehmet drey Pfund Butter, und knettet den Teig, so wie den vorigen; Dieser Teig tauget zu Vor-Gericht-Pasteten von Kalbfleisch, von jungen Tauben, von Beatillen und andern, die man warm isset. Wenn ihr diesen Teig zu andern Sachen brauchet, so müsset ihr den Boden dicker oder dünner machen, nachdem die Sachen groß sind, die ihr darein schlagen wollet.

Wie man den geblätterten Teig machen soll.

Man nimmt dazu ein Mäßlein Waitzen-Mehl, ohngefehr ein Glas Wasser und ein Loth Saltz. Wenn der Teig fertig, so daß er nicht zu vest ist, so macht man ihn in einen Klumpen zusammen, und lässet ihn eine halbe Stunde stehen. Hernach breitet man ihn mit einem Roll-

holtz

holtz aus und streuet immer Mehl darunter und darauf, bis er endlich nur einen Daumen dick ist.

Wenn der Teig in dieser Dicke ist, so nimmt man ein Pfund frischer Butter, die so vest, als möglich ist; diese breitet ihr auf eurem Teig überall aus, und leget hernach den Teig doppelt über einander, so daß die Butter inwendig sey. Hierauf wälgert ihr den Teig wieder dünn mit dem Rollholtz, und thut solches fünf oder sechsmal, bis euer Teig endlich von der rechten Dicke ist, wie ihr ihn haben wollet. Dieser Teig tauget Torten von jungen Tauben und andere dergleichen zu machen. Wenn man weniger Butter dazu nimmt, so giebt es nur einen halbgeblätterten Teig.

Wie man einen Oel-Teig machen, und ihme den Oel-Geschmack benehmen soll.

Weil man hier nicht nur für die delicaten Mäuler schreibet, sondern auch für die, so mit einer mittelmässigen Zurichtung vorlieb nehmen, und doch gern Pasteten essen, ausser dem, daß man einem jeden seinen besondern Geschmack und Belieben lassen muß; so hat man auch hier zeigen wollen, wie man den Oel-Teig machen soll.

Lasset das Oel auf dem Feuer sieden, bis es nicht mehr prasselt; alsdenn wird es seinen unangenehmen Geschmack verlohren haben. Wenn euer Oel also zubereitet ist, so nehmet ein Mäßlein fein weiß Mehl, thut drey oder vier Eyerdotter darein, und ohngefehr ein halb achttheil

Wasser, mischet alles wohl unter einander, und arbeitet den Teig wohl, doch so, daß er ein wenig vest bleibet, weil er nicht so starck ist, als wenn man ihn mit Butter anmacht. Diesen Teig könnet ihr brauchen, wozu ihr ihn nöthig habt.

Zucker-Teig zu machen.

Nehmet ein Viertel-Pfund Zucker, der fein gestossen ist, schlaget ihn noch durch ein Sieb, damit er desto feiner ist, thut ihn hernach in einen Mörser, thut noch ein Eyerweiß und einen Löffel voll Citronensaft daran, und rühret alles langsam untereinander, bis der Zucker anfängt die andern Sachen recht anzunehmen. Wenn es nicht leicht geschieht, so schüttet ein wenig Pomeranzenblüth Wasser darein, und wenn alles recht in einen Klumpen zusammen wächst, so stosset es wohl mit dem Stämpfel auf, daß ein vester Teig daraus wird. Hernach macht ihr Pasteten-Böden davon, nachdem ihr sie brauchet.

Man macht auch halben Zucker-Teig, wenn man nur so viel Zucker daran thut, als weiß Mehl, und es wie hier oben zum Teig machet.

Wie man das gelinde Gewürz machen soll, dessen sich die Pastetenbecker bedienen.

Nehmet vier Loth gestossenen Ingwer und zwey Loth gestossenen Pfeffer unter einander; thut noch dazu zwey Loth gestossene Nägelein, zwey Loth geriebene Muscatnuß, zwey Loth gestos-

gestossenen Zimmet zu einem Pfund Pfeffer mehr oder weniger. Alle diese Sachen mischet wohl untereinander, und hebet sie wohl in einer Schachtel auf.

Man kan eine jede Gattung besonders verwahren. Viele Leute brauchen dazu nichts als Pfeffer und Saltz, obgleich das componirte Gewürz gelinder und angenehmer ist. Um ein gesaltzenes Gewürz zu machen, muß man eben so viel gestossen Saltz als Gewürtz nehmen, und solches an einem trockenen Ort verwahren.

Wie man den gelben Anstrich machen soll, den die Pastetenbecker brauchen, ihren Pasteten eine Farb zu geben.

Klopfet Eyerdotter und Eyerweiß zusammen oder unter einander, als wenn ihr einen Eyerkuchen machen woltet. Soll der Anstrich starck seyn, so nehmet nur ein Eyerweiß zu drey Dottern. Soll er aber blaß seyn, so dörfet ihr die Dotter nur mit Wasser rühren, und dazu thut ihr so viel Dotter und Wasser als ihr brauchet.

In der Fasten, da man nicht aller Orten Eyer brauchet, nimmt man Safran dazu oder Hecht-Eyer.

Rahm zu machen, wie ihn die Pastetenbecker brauchen.

Nehmet einen Schoppen Milch, und thut sie in einer Pfanne übers Feuer: Wenn sie ein wenig warm worden ist, so nehmet zwey Eyer und thut das Gelbe und das Weisse davon unter ein halb Mäßlein fein weiß Mehl, und rühret

ret es unter einander wie einen Brey, und thut noch Eyer dazu. Wenn alles wohl angemacht ist, und die Milch über dem Feuer anfängt zu sieden, so schüttet nach und nach eure untereinander gerührten Eyer und Mehl darein, indem ihr es immerfort umrühret, als wenn es ein Brey wäre. In währendem kochen muß man so viel Saltz darein thun als sichs gehöret, hernach auch ein Viertel-Pfund frische Butter. Dieser Rahm muß eine gantze Viertelstunde über dem Feuer stehen, bis er recht gekocht ist. Wenn er gekocht ist, so verwahret ihn in einer Schüssel. Die Pastetenbecker brauchen denselben zu vielen Sachen.

Andere Art einen noch feinern Rahm zu machen.

Nehmet ein Viertel-Pfund gescheelte süsse Mandeln, stosset sie in einem Mörser, thut ein gut Viertel-Pfund Zucker dazu, und bespritzet denselben mit Pomeranzenblüth-Wasser. Wenn eure Mandeln also zubereitet sind, so nehmet einen Schoppen Milch und die Dotter von vier frischen Eyern, und rühret dieselben mit der Milch an, und schüttet sie hernach in den Mandel-Teig, und mischet sie unter einander. Nehmet sodann drey oder vier Löffel voll fein weiß Mehl, und machet es mit ein wenig Milch an. Wenn es angemacht ist, so schüttet den Rest von eurem Schoppen Milch darein, und lasset es kochen. Wird es im kochen zu dick, so schüttet noch Milch dazu, wenn es halb gekocht ist,

so

so thut es unter eure Mandeln und saltzet es, und rühret alles wohl unter einander, weil es kochet. Wenn der Rahm fertig und dick genug ist, so thut denselben in eine Schüssel, und lasset ihn einen Tag stehen, daß er wie eine Gallert sich zusammen stocket, und man ihn, wie einen Teig oder wie eine Gallert, mit dem Messer schneiden kan.

Wie man den Rahm in der Fasten-Zeit machen soll.

Nehmet einen Schoppen Milch, lasset sie sieden, nehmet sodann ein halb Mäßlein fein weiß Mehl rühret es mit Milch an, und thut es in den Sud, nebst einem Viertel-Pfund geschelte und im Mörser mit Milch gestossene süsse Mandeln, und saltzet es weil es kochet: Thut auch ein Viertel-Pfund frische Butter daran, rühret den Rahm beständig fort; derweilen daß er kochet, und zuletzt thut ein wenig in Milch abgerührten Saffran darein, um demselben eine gelbe Farb zu geben. Wenn er wohl gekocht ist, so richtet ihn in einer Schüssel an, und lasset ihn stehen, bis ihr ihn brauchet.

Wie man die Glace von Zucker machen soll.

Thut in eine Schüssel ein Viertel-Pfund gestossenen Zucker mit einem Eyerweiß und ein wenig Rosen-Wasser. Klopfet alles wohl untereinander, bis daß ein recht dicker Syrup daraus wird. Man glacirt damit den Marci-

pan,

pan, den Teig und anderes Backwerck: Man muß aber diese Glace gleich darauf streichen.

Zweytes Capitel.

Von denen Pasteten die man kalt zu essen pfleget, und die man zu Bey-Gerichten giebet.

Pâté de Cerf.

Pastet von Hirschfleisch.

Beitzet das Hirschfleisch wohl, spicket es mit grossem Speck, würzet es mit Saltz Pfeffer, Muscatnuß und Nägelein, alles wohl gestossen; machet einen schwarzen Teig, wie allbereit angezeigt ist, mit Saltz und ein wenig Butter; machet einen wohlgewürzten Pasteten-Boden, wie schon gesagt, viel gestossenen Speck, Lorbeerblätter und Speck-Streiffen. Machet euren Teig recht aus, schmieret ihn mit Eyerdottern, und lasset ihn drey oder vier Stunden backen, und vergesset nicht oben eine Oefnung darinnen zu machen, damit es nicht berste. Wann ihr die Pastet aus dem Ofen thut, so stopfet das Loch zu, und stellet sie an einen trockenen Ort auf etwas sauberes.

Man kan, wenn man will, das Stück Hirschfleisch, so man zur Pastet nehmen will, mariniren lassen.

Pâté

Pâté de Chevreuil. **Reh-Pastet.**

Die Reh-Pastet wird auf eben die Art gemacht, wie die Hirsch-Pastet; man darf sie aber nicht so starck würzen, noch so lang kochen lassen.

Pâté de Sanglier.

Pastet vom schwarzen Wildpret.

Spicket es mit grossem Speck, mit Saltz, Pfeffer, Nägelein, Muscatnuß, Lorbeerblätter gewürzet; machet dazu einen Pasteten-Boden von schwarzem Teig, und lasset diese Pastet drey bis vier Stunden backen. Wenn sie gekocht ist, so machet das Loch oben sorfältig zu.

Pâté de Bœuf.

Pastet von Rindfleisch.

Nehmet ein Stück vom Ziemer, schlaget es wacker mit dem Heft eines Messers, spicket es sodann mit grossem Speck, wie oben gewürzet, und backet es auch so. Vergesset nicht ein Loch darein zu machen, und wenn sie gebacken, solches wieder zu zustopfen.

Pâté de Rouelle de Veau.

Pastet vom dicken Kalbs-Schenckel.

Spicket die zwey Stücke, so man daraus schneidet, mit grossem Speck, mit Saltz, Pfeffer, Muscatnuß, einigen gestossenen Nägelein, Lorbeerblätter gewürzet. Leget auf den Pasteten-Boden gute frische Butter, Spargel-Spitzen, Championen und Artischocken-Böden.

Machet

Machet dazu einen weissen Teig. Lasset eure Pastet drey Stunden backen, macht ihr Lust zum kochen, und decket das Loch zu, wenn sie gekocht ist.

Pâté de Membre de Mouton.

Pastet vom Hammelfleisch.

Spicket es mit grossem Speck, würzet es wie im vorhergehenden Articul gesagt worden, schlaget die Knochen davon entzwey, thut das Fußbein davon weg, nehmet dazu eben den Teig, wie zum Kalbfleisch, und backet diese Pastet auch so, ausgenommen, daß ihr keine Championen, noch andere dergleichen Sachen darein thut. Wenn sie gebacken ist, so werffet ein Stück Knoblauch oben zum Loch hinein.

Pâté de Liévre ou de Levrot.

Haasen-Pasteten.

Meiner Meynung nach sind die Haasen-Pasteten besser mit den Knochen als ohne Knochen. Spicket den Haasen mit mittelmässigem Speck, mit Saltz, Pfeffer, Muscatnuß, Nägelein, Lorbeerblättern gewürzet, sparet den gestossenen Speck nicht daran, noch die Speck-Streifen. Ihr könnet schwarzen oder weissen Teig dazu nehmen. Wenn die Pastet gar ist, so stellet sie an einen trockenen Ort und stopfet sie zu.

Pâté de Liévre ou de Lévrot desossez.

Haasen-Pastet ohne Knochen.

Thut die Knochen weg, doch so, daß das Fleisch, so viel möglich, gantz bleibet, würzet wie in vorigen Articuln gesagt worden, nehmet dazu auch solchen Teig nach Belieben, und backet eure Pastet auch so.

Pâté de Lapins.

Pastet von Caninchen.

Spicket sie mit mittelmässigem Speck, würzet sie wie schon oft gemeldet, machet einen feinen Teig dazu. Man braucht nicht zwo Stunden diese Pastet zu backen.

Pâté de Perdrix.

Rebhühner Pastet.

Spicket die Rebhühner mit mittelmässigem Speck, mit Saltz, Pfeffer, Muscatnuß, einigen gantzen Nägelein, Lorbeerblättern und gestossenem Speck gewürzet. Machet dazu einen viereckigten Pasteten-Boden, oder von einer andern Gestalt. Machet daran ein Luft-Loch, und lasset euren Teig zwo oder drey Stunden im Ofen, nachdem er viel oder wenig geheitzt ist. Haltet sie an einem trockenen Ort.

Pâté de Perdrix desossées.

Rebhühner-Pastet ohne Knochen.

Schneidet die Rebhühner auf dem Rücken auf, thut das Brust- und Bürtzel-Bein heraus,

und lasset die Schenckel gantz, mit mittelmässigem Speck gespicket und wie im vorhergehenden Artickul gewürzet. Nehmet auch einen feinen Teig dazu, und kochet sie auch so.

Pâté de Poulet d'Inde.

Trut = Hahnen = Pastet.

Schlaget die Knochen entzwey, druckets die Brust nieder, und spicket sie mit grossem Speck; nehmet dazu schwarzen oder weissen Teig, würzet ihn mit Saltz, Pfeffer, Muscatnuß, gantzen Nägelein, Lorbeerblättern, gestossenem Speck und Speck-Streiffen. Wenn sie gar ist, so werffet durch das Luft-Loch eine Schalote hinein, und machet es zu.

Pâté de Poulet d'Inde desossée.

Truthahnen = Pastet ohne Knochen.

Schneidet den jungen Truthahn auf dem Rücken auf, thut alle Knochen oder Beiner heraus, den Bürzel ausgenommen, sammlet das Fleisch wieder zusammen, würzet es wie oben, schlaget es eben so ein. Wenn es gar ist, so werffet durch das Luft-Loch eine Schalotte hinein, und machet es zu.

Pâté de Canards **Enten-Pastet.**

Zerquetschet die Enten, und gebt ihnen drey oder vier Schnitte auf der Brust. Spicket sie mit mittelmässigem Speck, und würzet sie mit Saltz, Pfeffer, Muscatnuß, gestossenen Nägelein,

gestossenem Zimmet, Lorbeerblätter, gestossenem Speck und Speck-Streiffen, feinen Kräutern, Petersilien und kleinen Zwiebeln, schlaget sie in einen halb-weissen Teig, in welcher Gestalt ihr wollet, schmieret sie wie die andern mit rohen Eyerdottern, und lasset diese Pastet zwo kleine Stunden lang backen.

Pâté d'Oye ou d'Oysons.

Pastet von jungen oder alten Gänsen.

Diese wird eben so gemacht, wie die Enten-Pastet, ausser daß man sie stärcker und mit Saltz vester machen muß, lasset sie im übrigen länger kochen. Wenn sie gar ist, so thut eine Schalotte oder Rocambole hinein.

Pâté d'Outarde.

Pastet von Trapp-Gans.

Drucket die Brust der Trapp-Ganß ein, zerschlaget die Knochen in den Schenckeln, spicket sie mit recht dickem mittelmässigem Speck, würzet sie mit Saltz, Pfeffer, gantzen Nägelein, geriebener Muscatnuß, Lorbeerblättern, gestossenem Speck und Speck-Streiffen, weil die Trapp-Ganß ein sehr trockenes Wildpret ist. Schlaget sie in einen guten Teig ein, schmieret den Teig mit Eyerdottern, und lasset eure Pastet drey oder vier Stunden backen.

Pâté de Jambon de Mayence.

Pastet von Westphälischen Schincken.

Schneidet das Fuß-Bein hinten weg, lasset

den Schincken wohl weichen, reiniget ihn wohl, ziehet die Haut davon ab, und wenn er gar zu groß ist, so schneidet etwas Speck davon, ihn zu spicken. Würzet ihn mit Spick-Speck. Wenn er gespickt ist, so macht einen recht vesten Teig an mit warmem Wasser und ein wenig geschmoltzener Butter. Machet eine Pastet, so breit und so hoch als sie seyn muß, und eines Daumens dick. Thut den Schincken hinein, würzet ihn mit Pfeffer, Muscatnuß, Nägelein, gestossenem Zimmet, klein gehackten feinen Kräutern, Lorbeerblättern, anderthalb Pfund Butter und gehacktem Rinder-Marck, und den leeren Raum hin und wieder in der Pastet füllet mit dünn geschnittenen Stücken von Rindfleisch, damit die Wände nicht einfallen. Den Deckel machet aus eben dem Teig, und schmieret ihn auch so. Lasset diese Pastet acht Stunden backen, thut Papier rings herum und oben darauf, damit sich der Teig nicht so sehr erhitzet. Einige thun grüne Citronenscheiben darein, andere nicht.

Pâté de Hure de Sanglier.

Wilden-Schweins-Kopf-Pastet.

Lasset die Borsten am wilden Schweins-Kopf sengen, putzet denselben wohl, schneidet die Kienbacken und andere Beiner weg, schneidet oben den Kopf auf, ohne denselben zu verstellen, thut das Hirn heraus, und spicket den wilden Schweins-Kopf mit grossem Speck, und schlaget ihn in eben den Teig und mit eben der Würzung, wie den Westphälischen Schincken; ver-

gesset

gesset aber nicht Saltz daran zu thun, und ein wenig klein gestossenen langen Pfeffer. Backet diese Pastet, wie die vorige. Wenn sie halb gar ist, so schüttet oben zum Luft-Loch einen halben Schoppen rothen Wein daran. Wenn diese Pastet schon zwo Stunden länger in dem Ofen bleibt, als die andere, wird sie darum nicht schlechter seyn.

Pâté de Faisans. **Phasanen-Pastet.**

Wenn sie wohl geputzt sind, so spicket sie mit grossem Speck; mit Saltz, Pfeffer, Muscatnuß, Nägelein, Lorbeerblättern, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, frischer Butter und Speck-Streiffen; Leget sie auf einen Pasteten-Boden, lasset sie so gantz als möglich ist; den Deckel macht von eben dem Teig, und schmieret ihn. Lasset sie zwo Stunden kochen.

Pâté de Corlis.

Pastet von Corlis (eine Art Wasser-Vögel.)

Nehmet sie aus, und spicket sie mit mittelmässigem Speck, so, wie im vorhergehenden, gewürzet; Wenn sie gebacken ist, so thut eine Schalotte drein. Sie muß dritthalb Stunden backen.

Pâté de Cercelles.

Pastet von Kriech-Enten.

Diese wird gemacht, wie die Enten-Pastet, und auch also gebacken.

Pâté de Canards desossés.

Enten-Pastet ohne Knochen.

Schneidet die Enten auf dem Rücken entzwey, und thut alle Knochen oder Beiner heraus, ausgenommen aus den Schenckeln, machet ihnen Schnitte auf die Brust, und spicket sie mit mittelmässigem Speck. Würzet sie mit Saltz, Pfeffer, Muscatnuß, Nägelein, gutem gestossenem Speck und Speck-Streiffen. Lasset sie entweder aufsetzen, oder in eine viereckigte Pastet schlagen, schmieret diese mit Eyerdotter, und lasset sie zwo Stunden backen.

Pâté de Cercelles desossées.

Pastet von Kriech-Enten ohne Knochen.

Die Kriech-Enten Pastet macht man eben so, wie die von den Enten, ausgenommen, daß man sie nicht so lange backen darf.

Die Pasteten von wilden Tauben werden eben so gemacht, wie die Enten-Pasteten.

Drittes Capitul.

Von warmen Pasteten, die zu Vor-Gerichten taugen.

Pâté de Cailles. **Wachteln-Pastet.**

Nehmet die Wachteln aus, machet einen Teig mit Wasser, Mehl, Butter, einigen Eyerdottern und Saltz. Beleget den Paste-

Pasteten-Boden im Grunde mit einer Fülle vom dicken Fleisch aus dem Kalbs-Schenckel, Speck, Rinder-Marck oder fetten Championen, Trüffeln, Saltz, Pfeffer, Peterßilien und feinen Kräutern zusammen gemacht, und setzet die Wachteln auf diese Fülle. Füttert sie mit Championen, Kälber-Milch, Hahnen-Kämmen, Trüffeln, gestossenem Speck, einem Stück frischer Butter, und machet den Deckel von eben dem Teig. Streichet sie an und lasset sie anderthalb Stunden backen: Wenn ihr sie auftraget, so thut das Bündlein mit den feinen Kräutern weg, und thut Citronensaft daran.

Pâté de Pigeonneaux.

Pastet von jungen Tauben.

Diese Pastet mit jungen Tauben wird gemacht wie die Wachtel-Pastet, ausgenommen, daß man keine Fülle darein thut, sondern Kälber-Milch, Championen, Hahnen-Kämmen, Ochsen-Marck, gestossenen oder zerschmoltzenen Speck, man backet sie auch so. Wenn sie gebacken ist, so thut ein Jus von Kalbfleisch und Citronensaft daran im Auftragen.

Pâté de Poulets à la Crême.

Junge Hühner-Pastet mit Rahm.

Setzet euren Teig auf, thut die jungen Hühner hinein, nicht gantz, sondern zerstücket, würzet sie mit Saltz, Pfeffer, Championen oder Morcheln, geschmoltzenem oder gestossenem Speck, einem Bündlein feiner Kräuter nach

der Jahrszeit: Macht den Deckel, von eben dem Teig Wenn sie gar ist, so schüttet den Rahm hinein, und lasset sie noch ein wenig im Ofen stehen. Im Auftragen thut ein Jus von Championen daran.

Pâté d'Aloüettes. **Lerchen-Pastet.**

Machet eine Pastet, wie gewöhnlich, mit feinem Teig, nehmet die Mägen aus den Lerchen, putzet sie sauber, und leget sie ordentlich auf den Pasteten-Boden, auf eine Fülle, wie die zur Wachtel-Pastet, füllet sie mit Championen einigen fetten Lebern, Trüffeln, gestossenem Speck, Saltz, Pfeffer, einem Päcklein feiner Kräuter, und macht den Deckel von eben dem Teig; Schmieret eure Pastet und thut sie in Backofen. Wenn sie gar ist, so röstet ein wenig Mehl in zerlassenem Speck, und thut es mit einem Jus von Hammelfleisch oder Kalbfleisch und Citronensaft daran.

Pâté de Liévre. **Haasen-Pastet.**

Hacket das Fleisch von einem Haasen mit dem Fleisch von einem Hammel-Schlegel, und einem dritten Theil so viel Speck, würzet es mit Saltz, Pfeffer, Nägelein, gestossenen Zimmet, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, und machet einen Pasteten-Boden von feinem Teig, leget darauf euer Gehäck in der Gestalt eines Haasens, und thut darunter nach der Reyhe mittelmässigen Spickspeck, sodann wieder Gehäck, und wieder Spickspeck, von einer Distanz zu

der

der andern. Wenn solches geschehen, so leget Lorbeerblätter und Speck-Streiffen darauf; machet den Deckel mit eben dem Teig, schmieret ihn mit Eyerdotter, lasset sie drey oder vier Stunden backen; wenn sie gar ist, so thut im Auftragen einen Citronensaft und eine Schalotte, oder den Saft davon, an dieselbe.

Pâté de Chapon desossés.

Capaunen-Pastet ohne Knochen.

Schneidet den Capaun längst dem Rücken auf, thut alle Beine oder Knochen heraus, ausgenommen vom Bürtzel und Schenckeln, und füllet ihn mit einer Fülle, die ihr von seinem Fleisch machen sollet, nebst einem Stück Kalbfleisch, Rinder-Marck oder Fett und Speck, mit Saltz, Pfeffer, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, Nägelein, Championen, Trüffeln, Kälber-Milch gewürzet. Wenn er gefüllet ist, so schlaget ihn in einen aufgesetzten Teig, mit Speck-Streiffen auf dem Pasteten-Boden, und machet den Deckel mit eben dem feinen Teige. Streichet sie an, und lasset sie zwo Stunden backen, und thut im Anrichten Citronensaft darein.

Pâté de Poitrine de Veau.

Pastet von einer Kalbsbrust.

Schneidet die Kalbsbrust in Stücken, spicket jedes Stück mit mittelmässigem Speck: Leget sie alle ordentlich auf einen Pasteten-Boden, würzet sie mit Speck, Saltz, Pfeffer, Nägelein,

lein, feinen Kräutern, Lorbeerblättern, Championen, Artischocken-Böden, und decket sie mit eben dem feinen Teig zu. Lasset sie zwo Stunden backen, schüttet eine weisse Sose daran, mit Citronensaft und Eyerdottern, kurtz zuvor, ehe ihr anrichtet.

Pâté de Gaudiveau à la Françoise.

Pastet mit einem Gehäck oder Fülle, auf Französische Art.

Machet eine gute Fülle von dem dicken Fleisch aus der Kalbskeule, Ochsen-Marck und Fett, und ein wenig Speck; würzet sie mit Saltz, Pfeffer, Nägelein, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, und schlaget sie in einen feinen Teig, und thut noch darein Championen, Kälber-Milch, Artischocken-Böden, Morcheln, und kleine Cervelat-Würste. Diese Pastet muß anderthalb Stunden backen. Thut hernach beym Austragen eine weise Sose hinein.

Pâté d'assiétte. **Teller-Pastet.**

Hacket ein Stück vom dicken Fleisch an einem Kalbs Schenckel mit Ochsen-Fett, machet daß es recht fein gehackt und recht delicat wird. Würzet es mit Saltz, Pfeffer, Muscatnuß, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln: Setzet eine Pastet auf von feinem Teig, mit Mehl, Butter und Eyern gemacht, sehet zu, daß der Teig recht vest sey: Schlaget eure Fülle darein, und füttert es aus mit Kälber-Milch, Morcheln, Trüffeln, Championen, Hahnen-Kämmen, Ochsen-Marck, gestossenem Speck, machet hernach

mitten

mitten in der Pastet, gleichsam ein erhabenes Gebäu von eurer Fülle, und decket solches alles mit eben dem Teig. Denselben machet gantz dünne, streichet ihn an, und lasset eure Teller-Pastet eine Stunde backen. Wenn ihr auftraget, so thut ein Jus von Hammelfleisch und Citronensaft hinein.

Pâté à la Royale.

Pastet auf Königlich.

Nehmet drey oder vier Hammel-Keulen, ziehet die Haut davon ab, schneidet sie in längliche Stücke; machet einen Teig an mit warm Wasser, Butter, Saltz, Mehl, und stellet denselben einen halben Schuh auf: Thut euer Hammelfleisch hinein; ihr könnet mit dem Hammelfleisch auch Rebhühner und wilde Tauben ohne Knochen darein thun, und zur Garnitur gestossenen Speck, Championen, Trüffeln, Morcheln, grosse Hahnen-Kämme, mit Saltz, Pfeffer, Muscatnuß, feinen Kräutern, gestossenen Nägelein gewürzet, und macht den Deckel aus eben dem Teig, streichet ihn an, thut ein Papier herum mit Bindfaden, und lasset diese Pastet acht oder zehen Stunden backen, weil diese Pastet mit dem Löffel muß gegessen werden: reibet den Boden von einer Schüssel inwendig mit einer Schalotte, thut Citronensaft hinein, und thut dieses alles in eure Pastet, wenn sie gebacken ist.

Pâté de roüelle de Veau.

Pastet vom dicken Fleisch aus der Kalbskeule.

Schneidet eine Helfte von dem dicken Kalbs-Schenckel in drey Stücke, spicket diese Stücke mit mittelmässigem Speck, und schlaget sie in einen feinen Teig auf einem Gehäcke mit Championen, Artischocken-Böden, Morcheln, Trüffeln, gestossenem Speck, mit Saltz, Pfeffer, Nägelein, Lorbeerblättern, kleinen Zwiebeln, feinen Kräutern gewürzet. Den Deckel machet von eben diesem Zeug, und lasset diese Pastet dritthalb Stunden backen. Wenn sie gar ist, so thut im Anrichten Citronensaft hinein.

Pâté de Becasses. Schnepfen-Pastet.

Stellet eine Pastet auf drey Zoll hoch, nehmet Schnepfen, klopfet sie wohl auf der Brust, spicket sie mit mittelmässigem Speck, und schlaget sie hinein; füttert die Pastet aus mit Championen, Trüffeln, gestossenem Speck, Saltz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln oder Schalotten, ein wenig grüner Citron oder Pomeranzen, einem Lorbeerblatt, und machet den Deckel mit eben dem Teig, streichet die Pastet an, und lasset sie zwo Stunden backen; wenn sie gar ist, so thut Citronen- oder Pomeranzen- oder unreiffen Traubensaft daran.

Pâté de Lapins. Caninchen-Pastet.

Spicket die Caninchen, und schlaget sie in einen feinen Teig, würzet sie mit Saltz, Pfeffer, Muscat-

Muscatnuß, Nägelein, gestossenem Speck, Lorbeerblätter und einer Schalotte, und streichet sie an; lasset sie zwo Stunden backen, und wenn ihr anrichtet, so thut einen Pomeranzensaft hinein.

Pâté de Canards. Enten-Pastet.

Schlaget den Enten die Brust ein, spicket sie mit mittelmässigem Speck, und richtet sie in eine aufgesetzte Pastet. Füttert sie aus mit Championen, Trüffeln, fetten Lebern und guter Würzung, nemlich einem Stücke grüner Citron, Saltz, Pfeffer, Nägelein, gestossenem Speck und Lorbeerblättern. Lasset sie zwo Stunden backen, thut den Saft von einer Schalotte oder von einer Knoblauch, oder auch von einer Pomeranzen hinein, wenn ihr die Pastet auftragen wollet.

Pâté à l'Allemande.

Pastet auf Teutsche Art.

Schneidet ein Lamm in vier Theile, spicket es mit mittelmässigem Speck, schlaget es in eine Pastet von halb feinem Teig; würzet sie mit Saltz, Pfeffer, Nägelein, Lorbeerblättern, gestossenem Spickspeck feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln. Machet den Deckel von eben dem Teig; lasset die Pastet drey Stunden backen. Derweilen, daß sie backet, passiret Austern in der Casserole mit zelassenem Speck, geröstem Mehl, Capern, Oliven ohne Stein, Citronensaft, Championen und Hammel-Jus, alles wohl gewürzet, und recht gekocht, und thut solches alles

les in die Pastet, eine Viertel-Stunde zuvor, ehe ihr sie auftraget.

Pâté de Poulardes desossés.

Pastet von geschnittenen Hühnern ohne Knochen.

Thut den Magen von den geschnittenen Hühnern weg, und bieget sie zierlich ein, wellet sie im warmen Wasser, spicket sie mit mittelmässigem Speck, würzet sie mit Saltz, Pfeffer, Muscatnuß, machet eine oval-runde Pastet, füttert sie mit Championen, Artischocken-Böden, fetten Lebern, feinen Kräutern, geschmoltzenem oder gestossenem Speck, und machet den Deckel von eben dem Teig. Lasset eure Pastet drey Stunden backen, und wenn ihr sie auftragen wollet, so thut eine Schalotte und einen Citronensaft darein.

Pâté fin. **Extra feine Pastet.**

Machet eine Fülle oder ein Gehäck mit dem dicken Fleisch aus dem Kalbsschlegel, Rindfett, und geschmoltzenem Speck, würzet solches mit Saltz Pfeffer, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln. Machet einen Pasteten-Boden von geblättertem Teig viereckigt, füttert sie aus mit Artischocken-Böden, Championen, Hahnen-Kämmen, Kälber-Milch und Trüffeln. Machet einen Deckel von eben dem Teig, streichet eure Pastet an, und lasset sie eine Stunde backen. Wenn ihr auftragen wollet, so thut eine weisse Sose, und Citronen- oder unreiffen Traubensaft daran.

Viertes

Viertes Capitul.

Wie man Fleisch-Torten zu Vor-Gerichten machen soll.

Tourte de Pigeonneaux.

Torte mit jungen Tauben.

Wellet die jungen Tauben in warmem Wasser, machet einen Teig an mit Butter, Saltz und Wasser, und lasset denselben eine Stunde stehen: Knettet sodann ein Stück Butter darunter, daß der Teig recht fein werde. Machet einen Torten-Boden in der Torten-Pfanne davon, leget eure jungen Tauben hinein, so daß die Brust in die Höhe stehet; füttert sie aus mit Kälber-Milch, Championen, Trüffeln, Beatillen: Würzet eure Torte mit Pfeffer, Nägelein und einem Päcklein feiner Kräuter, welches ihr hernach im Auftragen weg thut. Thut darein gestossenen oder geschmoltzenen Speck und Citronen- oder unreiffen Traubensaft.

Tourte de Poulets.

Torte von jungen Hühnern.

Um diese Torte zu machen, schneidet eure jungen Hühner in vier Theile oder noch in kleinere Stücke, oder zerschlaget sie, und legt sie in einen solchen Teig, wie die jungen Tauben. Würzet eure Torte eben so, wie die vorige, und

den Deckel machet von gleichem Teige. Und im Auftragen thut Citronensaft hinein.

Tourte de Cailles.

Torte mit Wachteln.

Putzet die Wachteln wohl, bieget sie zierlich ein, und schlaget sie in feinen Teig. Würzet sie mit Saltz, Pfeffer und einem Bündgen feiner Kräuter; füttert die Torte aus mit geschnittenen Kälber-Milchen, Championen, Trüffeln, gestossenem oder geschmoltzenem Speck, Ochsen-Marck. Machet einen Deckel darüber. Lasset sie zwo Stunden kochen, und im Auftragen thut den Saft von einer Citron darein.

Tourte d'Aloüettes. **Torte von Lerchen.**

Putzet eure Lerchen sauber, leget sie ordentlich in eine Torten-Pfanne, mit einem Teig, wie hier oben gesagt worden, füttert sie mit Championen, fetten Lebern, gestossenem Speck, Marck und einem Bündgen feiner Kräuter, Saltz und Pfeffer aus. Den Deckel macht von eben dem Teig. Lasset sie anderhalb Stunden kochen; wenn sie gekocht ist, so macht eine Sose mit geschmoltzenem Speck und geröstem Mehl dazu, mit Capern; thut unreiffen Trauben- oder Citronensaft hinein.

Tourte de Gaudiveau feuilletée.

Torte von gehacktem Fleisch in geblättertem Teig.

Hacket Brust-Fleisch von Capaunen oder vom dicken

dicken Fleisch aus dem Kalbs-Schlegel, mit so viel Marck oder Rinds-Fett. Würzet dieses Gehäck mit Saltz, Pfeffer, feinen Kräutern, klein gehackten kleinen Zwiebeln; machet mit Wasser, Mehl und ein wenig Butter einen Teig an, so daß er weichlich und fein sey. Machet einen Torten-Boden davon, thut halb so viel gerührte Butter darauf, breitet dieselbe auf dem Teig aus, und wälgert beydes mit dem Rollholtz, leget ihn fünf oder sechs mahl so zusammen, daß die Butter darinnen verborgen bleibet; lasset euren Teig ein oder zwo Stunden stehen. Thut den Torten-Boden in eure Torten-Pfanne, und das Gehäck hinein, füllet sie mit Championen, Trüffeln, Hahnen-Kämmen, Kälber-Milch, Artischocken-Böden, geschmoltzenen oder gestossenen Speck aus: decket sie mit eben dem Teig, lasset sie eine Stunde backen, und wenn ihr auftraget, so thut den Saft von einer Citron oder einen Jus von Hammelfleisch darein.

Tourte de foyes gras.

Torten von fetten Lebern.

Wellet die fetten Lebern im warmen Wasser, leget sie ordentlich in eine Torten-Pfanne auf einen Boden, von feinem Teige; füllet denselben aus mit Championen, die klein gehackt sind, mit feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, gestossenem Speck, mit Saltz, Pfeffer, Nägelein und einem Stücke grüner Citron gewürzet, und machet den Deckel von eben dem Teige; streichet

chet eure Torte an, und lasset sie anderthalb Stunden backen. Stosset eine fette Leber und passiret sie in der Casserole mit zerlassenem Speck und geröstem Mehl, die Sose dicklich zu machen, und schlaget sie durch ein Sieb mit einem Jus von Hammelfleisch und Citronensaft: reibet den Boden der Schüssel mit einer Schalotte, und wenn ihr die Torte auftraget, so thut euer Jus in die Torte.

Tourtes de Beatilles.

Torte von Beatillen.

Putzet die Beatillen im warmen Wasser, leget sie ordentlich auf einen Torten-Boden in eine Torten-Pfanne mit feinem Teige; füllet eure Torte mit Championen, Trüffeln, Kälber-Milch, Rinds-Marck, würzet sie mit einem Bündgen feiner Kräuter, Saltz, Pfeffer, gestossenem oder geschmoltzenem Speck, und machet den Deckel aus eben dem Teig. Streichet eure Torte an, und lasset sie zwo Stunden bey gelindem Feuer backen, und wenn ihr sie auftraget, so thut einen Jus von Hammelfleisch und einen Citronensaft daran.

Tourte de Rognons de Veau.

Torte von Kalbs-Nieren.

Hacket Kalbs-Nieren und ein wenig Speck unter einander, würzet sie mit kleinen Zwiebeln, feinen Kräutern, Saltz, Pfeffer, Championen, und Kälber-Milch. Machet eure Torte mit feinem Teig, lasset sie anderthalb Stunden backen,

backen, und wenn ihr sie auftragen wollet, so thut ein Jus von Hammelfleisch und Citronensaft hinein.

Tourte de blanc de Chapon.

Torte von Capaunen-Brustfleisch.

Hacket das Brustfleisch von einem Capaun gantz roh, mit eben so viel Rinder-Marck oder Fett. Machet eine Torte von feinem Teig, füllet sie aus mit Championen, Trüffeln, Hahnen-Kämmen, Kälber-Milch, würzet sie mit einem Bündgen feiner Kräuter, Saltz, Pfeffer, ein wenig gestossenem Speck. Machet den Deckel von eben dem Teig, und streichet eure Torte an. Lasset sie anderthalb Stunden backen, und wenn ihr auftragen wollet, so thut Citronensaft und einen Jus von Hammelfleisch daran.

Tourte de Lapreaux.

Torte von jungen Caninchen.

Schneidet die jungen Caninchen in Stücken, passiret sie in der Pfanne mit geschmoltzenem Speck, ein wenig geröstem Mehl, feinen Kräutern und kleinen Zwiebeln. Würzet alles mit Saltz, Pfeffer und ein wenig Brühe. Wenn es kalt worden, so machet eure Torte von feinem Teige, füllet sie aus mit Morcheln, Trüffeln, gestossenem Speck, und machet den Deckel von eben dem Teig. Lasset sie anderhalb Stunden backen; wenn sie halb gar ist, so thut die Soſe, in welcher ihr sie in der Pfanne passi-

ret, hinein, und thut im Auftragen einen Pomeranzensaft dazu.

Tourte de Lard. Torte von Speck.

Zerlasset ein Pfund Speck, schlaget denselben durch ein Sieb mit gekochten und klein gestossenen Artischocken-Böden, zween rohe Eyerdotter, zwo gestossenen Macronen; würzet denselben mit Saltz, Zucker, vier Eyerdotter, rein gehackten eingemachten Citronen-Schalen und ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser; klopfet alles wohl unter einander, und stellet es ein wenig übers Feuer: Rühret alles mit einem Löffel unter einander auf einem Torten-Boden von feinem Teige; lasset es so kochen zum wenigsten eine halbe Stunde, ohne den Deckel darüber zu machen. Machet eine Glace mit ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser, und durchgeschlagenen feinen Zucker, und glacirt die Torte säuberlich. Thut ein wenig Feuer darüber; wenn sie gar ist, so streuet ein wenig Zucker darauf, und traget sie warm auf.

Tourte de Moëlle de Bœuf.

Torte von Ochsen-Marck.

Zerlasset das Marck, und schlaget es durch ein Sieb: thut hernach daran drey rohe Eyerdotter, zwo Macronen, geriebene eingemachte Citronen-Schalen; würzet es mit Saltz, Zimmet, Zucker, und passiret es ein wenig über das Feuer, indem ihr es mit einem silbernen Löffel umrühret. Machet die Torte mit feinem dün-

nen

nen Teige, ohne einen Deckel von Teig darüber, lasset sie eine halbe Stunde backen, und traget sie auf mit Zucker, wohlriechendem Wasser und Citronensaft.

Tourte de Langues de Mouton.

Torte von Hammel-Zungen.

Nehmet Hammel-Zungen, passiret sie in der Casserole mit zerlassenem Speck; thut sie hernach in eine Torten-Pfanne auf einen Boden von feinem Teig: Füllet diese Torte mit Trüffeln, Championen, kleinen Stückgen frischer Butter, Saltz, Pfeffer, Nägelein, klein gestossen, und feinen Kräutern: Anstatt der Butter kan man auch gestossenen Speck daran thun; machet sodann einen Deckel darüber, lasset die Torte eine Stunde backen, und traget sie auf mit Citronensaft.

Tourte de Langue de Bœuf.

Torte mit einer Ochsenzunge.

Schneidet eine gesaltzene Ochsenzunge in dünne Scheiben, leget sie ordentlich in eine Torten-Pfanne auf einen feinen Teig; würzet sie mit Pfeffer, Saltz, feinen Kräutern, ein wenig geschmoltzenem Speck, und decket sie mit eben dem Teige zu. Lasset sie eine gute halbe Stunde backen. Wenn die Torte halb gar ist, so thut ein halb Glas guten Wein daran; lasset sie vollends backen, und wenn ihr sie auftragen wollet, so thut einen Citronensaft daran.

Tourte de Jambon de Mayence.

Torte mit einem Westphälischen Schincken.

Schneidet ein Stück von einem abgesottenen Westphälischen Schincken in dünne Scheiben, und leget sie ordentlich in eine Torten-Pfanne auf einen Boden von feinem Teige, nebst etwas klein geschnittenen feinen Kräutern; würzet sie mit Pfeffer, guter frischer Butter, einem Lorbeerblatt, und machet von eben dem Teig einen Deckel darüber. Streichet sie an, und lasset sie eine halbe Stunde backen. Wenn sie gar ist, so thut den Saft von einer Citron und ein Jus von Hammelfleisch daran, nebst ein wenig Schalotten. Man kan den Schincken auch hacken.

Tourte de Ris de Veau.

Torte von Kälber-Milch.

Wellet die Kälber-Milch im warmen Wasser, thut sie auf einen Torten-Boden von feinem Teig, mit gewürffelt geschnittenen Championen, einem Bündgen feiner Kräuter, Saltz, Pfeffer, gestossenen Nägelein, einem Stück grüner Citron, frischer Butter und gestossenem Speck. Machet einen Deckel von eben dem Teig darüber. Streichet sie an, und lasset sie über eine Stunde backen. Wenn sie gar ist, so thut ein Jus von Hammelfleisch oder von Kalbfleisch und einem Citronensaft daran, und traget sie auf.

Tourte de Ramiers.

Torte von wilden Tauben.

Nehmet die wilden Tauben aus, und quetschet ihnen die Brust ein, thut sie in einen Torten-Boden von feinem Teig, mit gestossenem Speck, Artischocken-Böden, Morcheln, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Rinds-Marck, Championen, einem Stücke frischer Butter. Machet mit eben dem Teig einen Deckel darüber. Streichet sie an, und lasset sie drey Stunden backen; wenn ihr auftragen wollet, so thut einen Citronensaft daran.

Tourte de Moëlle de Bœuf feuilletée.

Torte von Rinds-Marck von geblättertem Teig.

Schneidet Rinds-Marck in Stücken, lasset es raffiniren und wohl zergehen, würzet es mit ein wenig Saltz, Pfeffer, eingemachten Citronenschalen und andern, alles gerieben, zwo gestossene Macronen, zwey darunter wohl geklopfte rohe Eyerdotter und gestossenen Zucker. Mischet alles unter einander, und thut es in einen Torten-Boden von geblättertem Teig. Streichet eure Torte an, und lasset sie anderthalb Stunden backen. Wenn ihr auftragen wollet, so thut gestossenen Zucker und wohlriechend Wasser darein. Wenn ihr wollet, so könnet ihr das Marck mit dem übrigen Teig stossen.

Tourte d'Abatis d'Oiſons.

Torte von jungen Gänſen.

Schneidet die Abatis von jungen Gänſen in Stücken, putzet ſie wohl und brühet ſie ab. (Vermuthlich verſtehet man dadurch, Kopf und Hals, Flügel und Füſſe, ſamt dem Magen und der Leber, welche man in Teutſchland gemeiniglich den Gänſe-Pfeffer nennet.) Thut ſie in eine Torten-Pfanne mit Teig oben und unten, mit Saltz, Pfeffer, Nägelein, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, einem Lorbeerblatt, geſtoſſenem Speck, Artiſchocken-Böden, Championen Morcheln; decket dieſe Torte mit eben dem feinen Teige, und laſſet ſie zwo Stunden backen, und wenn ihr auftragen wollet, ſo thut eine weiſſe Soſe mit Eyerdotter darein.

Tourte de Rognons de Veau haché & cuit.

Torten von gehackten und gekochten Kalbs-Nieren.

Hacket gekochte Kalbs-Nieren, thut ſie in einen Torten-Boden von feinem Teig, mit Saltz, Pfeffer, Zucker, eingemachten und geſtoſſenen Citronen Schalen, ein wenig Butter, zwo geſtoſſenen Macronen, und geſtoſſenem Zucker. Machet mit eben dieſem Teig einen Deckel darüber, und laſſet ſie drey viertel Stunden backen. Wenn ihr anrichten wollet, ſo thut einen Citronenſaft und Pomeranzenblüth-Waſſer darein, und überſtreuet ſie mit Zucker.

Fünftes Capitel.

Von Fisch-Pasteten, die man zu Vor-Gerichten warm giebet.

Pâté de Turbot.

Pastet von Stein-Butten.

Diese Pastet macht man gemeiniglich in einem gantz runden oder oval-runden Becken, oder zwischen zween Böden, wie die andern Pasteten; der Teig dazu muß fein seyn: Man muß die Stein-Butte wohl schuppen und waschen, den Schwantz und die Nase wegschneiden, die Lebern weg thun, und sie hernach mit Salz, Pfeffer, Nägelein, kleinen Zwiebeln, feinen Kräutern, Championen oder Morcheln würzen, und den Deckel von eben dem Teig machen. Wenn sie halb gar ist, so thut ein Glas weissen Wein dazu, wenn sie gebacken ist, so thut, indem ihr sie auftragen wollet, den Saft von einer Citron oder unzeitigen Traubensaft daran.

Pâté de Barbue.

Pastett von Platteiß.

Die Pastet von Platteiß macht man eben so, wie die vorhergehende, ausser daß sie nicht so lang backen muß.

Pâté de Rougets.

Pastet von Rugetten. (Eine Art rother Seefische.)

Man muß die Lebern behalten, und die Rugetten wohl putzen, machet eure Pastet in einem Becken an, oder in einer Torten-Pfanne: Würzet sie mit Saltz, Pfeffer, Championen, Krebsscheeren, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln. Machet von eben dem Teig einen Deckel darüber. Passirt die Lebern mit ein wenig Butter in einer Pfanne braun, stosset sie hernach und schlaget sie durch ein Sieb mit einem Glas weissen Wein, und thut sie in die Pastet, wenn sie halb gar ist. Wenn ihr auftragen wollet, so thut Citronensaft daran.

Pâté de Solles.

Pastet von Schollen.

Wenn die Schollen wohl geschuppt und gewaschen sind, so schlaget sie in einen feinen Teig in einem Becken, oder einer aufgesetzten Pastet: Würzet sie mit Saltz, Pfeffer, rein geschnittenen feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, Championen, Trüffeln, Morcheln oder Musserons, und frischen Austern. Machet einen Deckel darüber. Wenn sie gar ist, thut Citronensaft hinein, und sehet zu, daß es nicht an Butter fehle.

Pâté de Carpe entière.

Pastet von einem gantzen Karpfen.

Schuppet den Karpfen, spicket ihn mit Aal-

Speck,

Speck, würzet ihn mit Butter, Saltz, Pfeffer, Nägelein, kleinen Zwiebeln, feinen Kräutern, Lorbeerblättern, frischen Austern: Schlaget ihn in eine Pastet von der Länge des Karpfens, machet den Deckel mit eben dem Teig, und backet sie bey gelindem Feuer. Wenn sie halb gar ist, so schüttet ein Glas weissen Wein daran.

Pâté de Carpe farcie.

Pastet von gefülltem Karpfen.

Schuppet den Karpfen, und ziehet demselben die Haut über den Rücken, so daß sie gantz bleibet, hacket das Fleisch wohl, würzet es mit Saltz, Pfeffer, Muscatnuß, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln und guter Butter. Füllet die Haut mit diesem Fleisch, Championen, Karpfen-Milch, frischen Austern, gekochten Artischocken-Böden, zwey Gewürz-Nägelein, und streichet es hübsch zusammen, als wenn es gantz wäre. Wenn dieses geschehen, so schlaget ihn in eine Pastet, lasset sie backen; wenn sie gar ist, so traget sie mit Citronensaft auf.

Pâté de Brochet desossés.

Hechts-Pastet ohne Gräten.

Schuppet den Hecht, thut die Gräten davon, und ziehet ihm die Haut über den Rücken ab, doch so, daß Kopf und Schwantz an der Haut hangen bleiben; machet von dem Fleisch eine Fülle, würzet sie mit Saltz, Pfeffer, Muscatnuß, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, und frischer

frischer Butter; thut Karpfen-Milch, Championen und Austern daran, und hacket alles wohl untereinander: Wenn solches geschehen, so thut euer Gehäcke in die Haut von eurem Hecht, und streichet es hübsch zusammen, als wenn der Hecht gantz wäre. Thut hernach euren Hecht in eine Pastet von feinem Teig, mit Championen um den Hecht herum, wie auch frischen Austern und Artischocken-Böden, und lasset sie bey gelindem Feuer backen. Wenn ihr auftragen wollet, so thut Citronensaft daran.

Pâté d'Anguille. **Aal-Pastet.**

Ziehet den Aal ab, schneidet ihn in länglichte Stücke, schlaget sie in eine oval-runde oder gantz runde Pastet von feinem Teig; würzet sie mit Saltz, Pfeffer, Nägelein, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, frischer Butter, Capern, Lorbeerblätter, geriebenem Brodt und Championen. Lasset sie backen; wenn sie halb gar ist, so thut ein Glas weissen Wein daran, und wenn ihr sie auftragen wollet, so thut Citronensaft hinein.

Pâté de Lamproye.

Lampreten- oder Neunaugen-Pastet.

Nehmet das Blut von der Lamprete, und waschet sie wohl im warmen Wasser von ihrem Schleim, und schlaget sie in eine Pastet von feinem Teig. Setzet die Pastet rund oder oval-rund auf, würzet sie mit Saltz, Pfeffer, Muscatnuß, Nägelein, Trüffeln, Morcheln, feinen

nen Kräutern, kleinen Zwiebeln, Butter und geriebenem Brodt. Und wenn sie halb gar seyn wird, so thut das Blut in die Pastet mit einem Glas rothen Wein. Lasset sie bey gelindem Feuer backen.

Pâté de Lamproye à l'Angloise.

Lampreten-Pastet auf Englische Art.

Diese Pastet macht man auf folgende Weise: Verwahret das Blut, reiniget die Lamprete von ihrem Schleim, und schlaget sie in einen feinen Teig. Würzet diese Pastet mit Saltz, Pfeffer, Zucker, eingemachten und gestossenen Citronenschalen und geriebenem Brodt. Wenn sie halb gar ist, thut das Blut und ein halb Glas weissen Wein darein. Backet sie bey gelindem Feuer: Wenn sie gebacken ist, so thut einen Citronensaft hinein.

Pâté de Truite. Forellen Pastet.

Schuppet die Forelle, machet Schnitte an derselben in die Quer, spicket sie mit Aal-Speck, schlaget sie in einen feinen Teig, es mag eine aufgesetzte Pastet oder eine niedrige seyn. Würzet sie mit Saltz, Pfeffer, Nägelein, Lorbeerblättern, frischer Butter, Championen, Artischocken-Böden, kleinen Zwiebeln, rein gehackten feinen Kräutern, Capern, frischen Austern, Karpfen-Milch: Wenn diese Pastet gar ist, so thut Citronensaft hinein, wenn ihr auftragen wollet.

Pâté de Thon. **Thunnfisch-Pastet.**

Schneidet den Thunnfisch Scheibenweis, nachdem ihr ihn geschuppet, würzet ihn mit Austern, Artischocken-Böden, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, frischer Butter, Saltz, Pfeffer, Lorbeerblätterm, ein oder zwo Scheiben grüner Citron. Lasset diese Pastet bey gelindem Feuer backen. Wenn sie gar ist, so thut Citronensaft daran, oder einen Löffel voll Wein-Essig im Anrichten.

Pâté de Barbottes.

Pastet von Barbotten.

Ziehet die Barbotten ab, und schlaget sie in eine aufgesetzte Pastet von feinem Teig, mit ihren Lebern, Championen, Karpfen-Milch, Krebs-Schwäntzen, kleinen Artischocken-Böden, und frischen Austern, wenn es die Jahrszeit ist: Würzet diese Pastet mit Saltz, Pfeffer, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln und Citronensaft im Anrichten.

Pâté de Brême. **Brassen-Pastet.**

Schuppet die Brassen, und machet an denselben Quer-Schnitte, schlaget sie in eine Pastet von feinem Teig, und machet den Deckel auch davon. Würzet sie mit Butter, Saltz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln, feinen Kräutern, gestossenen Nägelein, Lorbeerblättern, Championen, Austern, Capern und einem Citronensaft im Anrichten.

Pâté de Gaudiveau. **Gehäck-Pastet.**

Lasset Karpfen- Schleyen- oder Aalfleisch klein hacken; machet diese Pastet wie die vorige, und würzet sie eben so, ausser daß man Karpfen-Milch und Morcheln darein thun kan. Man muß sie nicht zudecken. Wenn ihr anrichtet, so thut eine weise Soſe und Citronensaft daran.

Petis Pâtez feuilletez.

Kleine Pastetgen von geblättertem Teig.

Hacket Aalfleisch mit Karpfen-Milch und Championen, welche in der Casserole halb gekocht sind, würzet alles zusammen mit Saltz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln, feinen Kräutern, lasset gute Butter zergehen, halb so viel als das Gehäck ausmacht, und machet einen geblätterten Teig zu euren Pastetgen, welche ihr in einer Torten-Pfanne oder im Backofen backen könnet, thut zuletzt Citronen- oder unzeitigen Traubensaft darein, und gebt sie zum Bey-Gericht, oder besetzet die Schüsseln der Vor-Gerichte damit.

Pâté fin. **Extra feine Pastet.**

Machet einen geblätterten Teig, und machet davon einen Pasteten-Boden viereckigt oder oval-rund, und füllet denselben mit klein gehackten Karpfen- oder Aalfleisch, Artischocken-Böden, Championen, Karpfen-Milch, Krebs-Scheeren und guter Butter, Saltz, Pfeffer, Nägelein und Fisch-Würstlein: Lasset diese Pastet im Backofen backen. Wenn sie gar ist, so schüt-

schüttet eine weisse Soſe und Citronensaft daran, indem ihr anrichtet.

Pâté de Blanc de Brochet.

Pastet von weissem Hechtsfleisch.

Hacket das weisse Fleisch vom Hecht mit Championen, und lasset es in einer Casserole halb gar kochen mit einem Glas weissen Wein und einem Stück Butter. Würzet es mit Saltz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln, feinen Kräutern, zerstückten Championen, Karpfen-Milch, Artischocken-Böden; schlaget alles in eine aufgesetzte Pastet, und machet einen Deckel dazu, und im Anrichten thut Citronensaft daran.

Pâté de Macreuſes.

Pastet von Meer-Enten.

Man muß die Meer-Enten mit dem Rücken eines grossen Messers wohl klopfen, und einen gemeinen Teig machen, und eine recht dicke Pastet aufsetzen, sodann die Meer-Enten auf den Boden desselben legen mit Butter, Saltz, Pfeffer, Nägelein, Championen Artischocken-Böden, kleinen Zwiebeln und feinen Kräutern, und sie sechs Stunden backen lassen. Wenn ihr anrichtet, so thut Citronensaft daran. Wenn man will, so kan man die Meer-Enten mit einem Fisch-Gehäck füllen, und von dieser Fülle etwas zu unterst auf den Pasteten-Boden thun, worauf man alsdenn die Meer-Enten setzet. Diese Pastet kan man warm oder kalt auftragen. Warm zum Vor-Gericht, kalt zum Bey-Gericht.

Pâté

Pâté de Macreuses desossés.

Pastet von Meer-Enten ohne Knochen

Thut alle Knochen von den Meer-Enten weg, machet mit ihrem Fleisch eine Fülle, schlaget sie in eine aufgesetzte Pastet, und würzet sie wie im vorhergehenden Articul gesagt worden, ausser daß man einen feinern Teig dazu nehmen kan. Man muß sie wohl backen lassen, denn dieser Fisch ist hart. Wenn ihr anrichten wollet, so thut zu diesem Gehäck noch ein Ragut von Karpfen-Milch, Krebs-Schwäntzen, Championen und Trüffeln, oder ein Ragut von Austern, alles wohl gewürzet und recht gekocht.

Sechstes Capitul.

Von Fisch-Torten, die man bey Vor-Gerichten warm aufträgt.

Tourte de Laites de Carpes.

Torten von Karpfen-Milch.

Machet einen feinen Teig und davon einen Torten-Boden in die Torten-Pfanne, leget die Karpfen-Milch ordentlich hinein, mit Saltz, Pfeffer, Muscatnuß, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, Championen, Morcheln und Butter gewürzet. Machet einen Deckel dazu aus eben dem Teige; lasset sie bey gelindem Feuer backen, und im Anrichten thut einen Citronensaft hinein.

Tourte de Langues de Carpes.

Torte von Karpfen-Zungen.

Diese Torte wird eben so gemacht, wie die mit Karpfen-Milch, ausser daß man in diese die Augen und das Hirn von den Karpfen thun kan. Die Trüffeln sind sehr gut daran, und Citronensaft im Anrichten.

Tourte de Foyes de Brochet.

Torte von Hechts-Lebern.

Würzet die Torte mit Hechts-Lebern wie die von Karpfen-Milch, ausser daß man sie in der Butter braun passiren muß, und eine geschmoltzene Sardelle, Capern und Citronensaft im Anrichten daran thut.

Tourtes d'Ecrevisses.

Krebsen-Torte.

Man muß die Krebse mit einem Glas weissen Wein sieden, nachdem man sie wohl abgewaschen, sodann die Krebs-Scheeren und Krebs-Schwäntze sauber putzen, und alles übrige in einem Mörser stossen, es mit ein wenig Krebs-Brühe und warmer Butter durch ein weiß leinen Tuch oder durch ein Sieb schlagen. Leget alles ordentlich in eine Torten-Pfanne mit Saltz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln, zerstückten Championen. Machet einen Deckel darüber, streichet sie an, und lasset sie backen. Im Anrichten thut Citronensaft daran.

Einige

Einige hacken die Krebse und thun sie in die Torten-Pfanne auf einen Torten-Boden mit Karpfen-Milch, Championen, Hechts-Lebern, Muscheln, Trüffeln, guter Butter und gutem Gewürz.

Tourte d'Anguille. Aal-Torte.

Ziehet den Aal ab, thut die Gräte davon weg, hacket das Fleisch davon mit feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, Saltz, Pfeffer, Championen und guter Butter. Machet eine Torte von feinem Teig, und lasset sie backen. Wenn sie halb gar ist, so schüttet ein Glas weissen Wein daran, im Anrichten aber drey rohe Eyerdotter und Citronensaft.

Tourte d'Anguille par roüelles. Aal-Torte in Stücken.

Ziehet den Aal ab, thut die Grät heraus, und schneidet ihn in Stücken, schlaget ihn in einen feinen Teig; würzet ihn mit Saltz, Pfeffer, gewürffelt geschnittenen Championen, Morcheln oder Musserons, so ihr welche habt, und anderm gewöhnlichem Gewürze. Machet eure Torte fertig. Traget sie auf mit der weissen Soſe.

Tourte de Chair de Poiſſon hachée. Torte von gehacktem Fischfleisch.

Hacket Karpfenfleisch mit feinen Kräutern, Saltz, Pfeffer, Butter, gestossenen Nägelein, und leget es Stückweis in die Torte mit Cham-

pionen, Artischocken-Böden, Karpfen-Milch und Capern, machet einen Deckel darüber, und richtet an mit braun passirtem Citronensaft. Die Torte muß recht sauber und zierlich gemacht seyn.

Tourte de Saumon par tranchés.

Lachs-Torte Scheibenweis geschnitten.

Nehmet ein gut Stück Lachs, lasset es in einer Casserole mit einem Glas rothen Wein kochen, schneidet es Scheibenweis gantz dünn, und schlaget es in einen feinen Teig. Würzet eure Torte mit Saltz, Pfeffer, gestossenen Nägelein, Championen, Morcheln und guter Butter; wenn also alles auf den Torten-Boden gelegt ist, so decket zu, und wann eure Torte gar ist, so richtet sie an mit Citronensaft.

Tourte de Saumon haché.

Torte von gehacktem Lachs.

Hacket ein gut Stück Lachs mit Championen, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, Saltz, Pfeffer, schlaget es in feinen Teig, thut darein zerstückte Championen, Artischocken-Böden in Stücken geschnitten, füllet die Torte um und um damit an, und im Anrichten thut Citronensaft daran.

Tourte d'Eperlans. Torte von Stinten.

Hacket Championen oder Morcheln klein, und besetzt den Torten-Boden damit, thut die Stinten gantz oder Fadenweise darein, würzet sie mit

mit Butter, Saltz, Pfeffer, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln. Machet eure Torte von feinem Teig, decket sie zu, und im Anrichten thut einen Citronen- oder Pomeranzensaft hinein.

Tourte d'Huitres. Torte von Austern.

Die Austern-Torte wird eben so gemacht, ausser daß ihr das Wasser von den Austern noch daran thut, nebst ein wenig geriebenem Brodt, Capern, eine grüne Citron-Scheibe. Decket sie zu, und im Anrichten thut Citronen- oder Pomeranzensaft hinein.

Tourte de Solles. Schollen-Torte.

Thut die Gräten aus den Schollen, schneidet die Köpfe weg, bratet sie in guter Butter, und backet auch das Fleisch von der Torte Stückweise, mit Championen, Trüffeln, Morcheln in der Butter. Würzet sie mit Saltz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln, feinen gehackten Kräutern, und decket sie zu. Im Anrichten thut Citronensaft hinein, und um den Rand der Schüssel leget die Köpfe und die Gräten.

Tourtes de Moules.

Torte von Muscheln.

Nachdem die Muscheln geputzt und wohl gewaschen worden, passiret dieselben in der Casserole mit guter Butter, thut sie aus den Schalen, schlaget sie in den Teig mit zerstückten Championen und Morcheln, würzet sie mit Saltz, Pfeffer, Thymian und Butter in einem feinen

Teige. Decket eure Torte zu; wenn sie halb gar ist, so thut Muschel-Wasser daran mit geriebenem Brodt; lasset sie vollends backen, und richtet an mit Citronensaft.

Tourte de Pigeonneaux de Carême.

Torte von Fasten-Täublein.

Stosset Hechtfleisch mit etwas Aalfleisch und Karpfen-Milchen unter einander: Würzet es mit Saltz, nachdem ihr alles klein gehackt, und machet daraus kleine Täubgen auf einem Bogen Papier, indem ihr geschmoltzene Butter dazu nehmet, damit es nicht an den Händen klebet. Höhlet sie aus mit dem breiten Ende einer höltzernen Spick-Nadel, und stecket darein ein kleines Stück Hechts- und Barbotten-Leber. Blanschiret sie in einer Casserole mit warmer Butter. Mit eben solchem Fleisch könnet ihr auch Hahnen-Kämme machen, und alles ordentlich in einen Teig schlagen. Würzet es mit Saltz, Pfeffer, einem mit Nägelein gespickten Bündgen feiner Kräuter, Championen, Karpfen-Milch, Morcheln, guter Butter, ein wenig weissen Wein. Decket die Torte zu. Im Anrichten thut Citronensaft hinein.

Tourte de Beatilles de Poisson.

Beatillen-Torte von Fischen.

Von eben dem Fleisch, wie hier oben könnet ihr auf eine geschickte Art Hahnen-Kämme und Kälber-Milch machen, indem ihr zwo oder drey Karpfen-Milchen stosset und darunter mischet, und

und die Kälber-Milch in einem silbernen Löffel formiret Blanschiret sie in der warmen Butter mit den Kämmen, und schlaget sie, wie im vorigen Articul gesagt worden, in den Teig. Würzet eure Torte, wie die vorhergehende, und richtet sie auch so an.

Tourte de Tanches farcies.

Torte von gefüllten Schleyen.

Reiniget die Schleyen wohl von ihrem Schleim, schneidet sie längst dem Rücken auf, und ziehet ihnen die Haut ab, doch so, daß Kopf und Schwantz an der Haut hangen bleiben; füllet sie mit einer Fülle von ihrem Fleisch, Championen, Karpfen-Milch, mit Saltz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln, feinen Kräutern, gestossenen Nägelein gewürzet. Wenn sie gefüllet sind, so würzet sie mit Saltz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln, feinen Kräutern, gestossenen Nägelein, und thut sie in einen feinen Teig mit Austern, Championen, Karpfen-Milchen, Hechts-Lebern, Butter, und wenn die Torte halb gar ist, so thut ein Glas weissen Wein daran, im Anrichten aber einen Citronensaft.

Tourte de Perches.

Torte von Bärschen.

Putzet eure Bärschen wohl, lasset sie mit einem Glas weissen Wein einen Wall thun, daß ihr sie abschuppet, schlaget sie in einen feinen Teig, würzet sie mit Saltz, Pfeffer, und einem Bündgen Kräuter mit Nägelein gespicket; thut

Karpfen-Milch, Championen, Morcheln, Austern und Butter daran. Decket eure Torte zu und lasset sie backen, wenn sie gar ist, so thut im Anrichten einen Citronensaft daran.

Tourte de Tortuë.

Torte von Schild-Kröten.

Schneidet der Schild-Kröte Kopf und Füsse ab, lasset sie in weissem Wein und Wasser so lang sieden, bis sie die Schalen verlassen, und schlaget sie in feinen Teig. Vergesset nicht die Galle weg zu thun, alles übrige ist gut. Würzet sie mit Saltz, Pfeffer, Muscatnuß, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, Championen, Morcheln, Krebs-Scheeren und Krebs-Schwäntzen, Capern, ein wenig gerieben Brodt, sehr wenig Butter. Decket die Torte zu, und im Anrichten thut Citronensaft daran.

Tourte d'Ecrevisses hachées.

Torte von gehackten Krebsen.

Wenn die Krebse, wie gewöhnlich, abgesotten sind, so nehmet die Schwäntze davon, hacket sie, und schlaget sie in einen Teig mit Karpfen-Milchen, zerstückten Championen, Hechts-Lebern, Morcheln, Trüffeln, Saltz, Pfeffer, einem Päcklein feiner Kräuter mit Nägelein und guter Butter. Decket die Torte zu. Wenn sie gar ist, so thut im Anrichten Citronen- oder Pomeranzensaft daran.

Siebendes Capitul.

Wie man verschiedene Torten, sowol an Fleisch- als Fast-Tagen, zu Bey-Gerichten machen soll.

Tourte de Crême. Rahm-Torte.

Stosset ein Viertel-Pfund Mandeln, und schlaget sie durch ein Sieb mit einem halben Maas Milch. Lasset sie bey gelindem Feuer kochen, indem ihr sie immer umrühret. Wenn alles halb eingekocht ist, so thut vier rohe Eyerdotter darein, und rühret sie wieder um. Wenn ihr sehet, daß euer Rahm dick wird, so thut ein Viertel-Pfund Zucker und ein wenig Saltz daran, und thut denselben in eine Schüssel, welche mit Butter geschmieret ist: Machet einen Torten-Boden in einer Torten-Pfanne von feinem dünnem Teig mit einem schmalen Rande. Thut euren Rahm darein, so daß er nicht zu dick sey, reibet eingemachte Citronenschalen, und thut sie daran. Streichet die Torte an. Wenn sie gar ist, so überstreuet sie mit feinem Zucker und giesset Pomeranzenblüth-Wasser hinein.

Tourte de Crême au naturel.

Gantz natürliche Rahm-Torte.

Siedet ein halb Maas Milch bey gelindem Feuer ab; wenn sie bis auf den dritten Theil eingesotten ist, so thut sechs Eyerdotter, ein we-

nig Saltz und Zucker, und ein Stück frische Butter darein. Rühret alles wohl untereinander, und lasset es kalt werden. Macht eure Torte, wie die vorhergehende, und traget sie auch so auf.

Tourte de Pistaches.

Torte von Pistacien.

Man muß die Pistacien stossen, sodann ein wenig Saltz, Zucker, ein Stück Butter, eingemachte und gehackte Citronen-Schalen, daran thun, hernach in einer Torten-Pfanne einen gantz dünnen Boden von feinem Teig mit schmalem Rand machen, und die Torte fertig machen. Wenn sie mehr als halb gebacken ist, selbige mit Zucker und Pomeranzen-Wasser glacireu.

Tourtes de Melon par tranches.

Torte von Melonen-Schnitten.

Nehmet dünne Melonen-Stücke und leget sie ordentlich in eine Torten-Pfanne mit feinem Teig. Würzet sie mit Zucker, Zimmet, ein wenig Saltz und eingemachten Citronen-Schalen, und machet eure Torte vollends fertig. Den Deckel machet von Streiffen von eben dem Teig. Streichet sie an, und lasset sie backen. Wenn sie gar ist, so thut Pomeranzenblüthe und gestossenen Zucker daran.

Tourte de Melon en Marmelade.

Marmelade-Torte von Melonen.

Lasset Melonenfleisch oder Marck mit einem Glas

Glas weissen Wein kochen; wenn die Brühe eingesotten ist, so stosset eingemachte Citronenschalen in einem Mörser mit Macronen, ein wenig Zucker, Zimmet. Machet eure Torte von feinem Teig ohne Deckel. Thut Zucker und Pomeranzen-Blüthe daran, oder glacirt sie.

Tourte d'Aigre doux.

Torte von Sauer-Süß.

Thut ein Glas voll unzeitigen Trauben- oder Citronensaft mit einem Viertel-Pfund Zucker zum Feuer. Wenn es gesotten ist, thut Rahm daran, so viel ihr für gut befindet, sechs Eyerdotter, ein wenig Butter, Pomeranzen-Blüthe, eingemachte und geriebene Citronenschalen, und schlaget solches alles in einen feinen Teig ohne Deckel. Lasset diese Torte backen, wenn sie gar ist, so richtet warm an, und überstreuet sie mit Zucker.

Tourte d'Amandes. Mandel-Torte.

Scheelet Mandeln, stosset sie mit halb so viel Zucker, thut daran ein wenig Butter, Saltz, geriebene Citronenschalen, ein wenig bisamirte Pomeranzen-Blüthe, thut das alles in eine Torten-Pfanne mit feinem Teig. Backet eure Torte, und wenn sie gar ist, glacirt sie.

Tourte de Champignons.

Torte von Championen.

Machet einen Torten-Boden von feinem Teig, thut zerstückte Championen hinein, würzet

zet sie mit feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, Saltz, Mehl, frischer Butter, und machet einen Deckel dazu aus eben dem Teig. Streichet eure Torte an, backet sie, und im Anrichten schüttet einen Citronensaft und einen Jus von Hammelfleisch daran.

Tourte de Morilles.

Torte von Morcheln.

Die Torte von Morcheln macht man eben so, wie die mit Championen. Machet den Deckel eben so darüber, und richtet auch so an.

Tourte de Musserons.

Torte von Musserons.

Wenn eure Musserons wohl gereiniget sind, so schlaget sie in einen feinen Teig, wie die Championen, schneidet aber die Kräuter und kleinen Zwiebeln nicht klein, sondern machet ein Bündgen daraus, welches ihr hernach wieder heraus nehmet, und richtet auch so an.

Tourte de Truffes.

Torte von Trüffeln.

Scheelet die Trüffeln wohl, und schneidet sie in Stücken, schlaget sie in einen Teig, wie die Musserons, mit ein wenig geröstem Mehl, würzet sie eben so mit Citronensaft und einem Jus von Hammelfleisch.

Tourte de culs d'Artichaux.

Torte von Artischocken-Böden.

Wenn die Artischocken wohl gekocht und schön weiß seyn werden, so schlaget sie in einen feinen Teig mit Kräutern und kleinen Zwiebeln klein geschnitten; würzet sie mit Pfeffer, Muscatnuß, Saltz und Butter. Macht einen Deckel dazu von eben dem Teig. Im Anrichten thut eine weisse Soſe mit einem Löffel voll Wein-Essig daran.

Tourte de Crême d'Artichaux.

Torte von Artischocken-Rahm.

Stosset gekochte Artischocken-Böden, und schlaget sie mit Butter oder geschmoltzenem Speck und zween rohen Eyerdottern durch ein Sieb. Würzet diese Torte mit Rahm und schlaget sie in feinen Teig. Machet die Kruste recht dünn. Backet sie, und richtet an mit einem Jus von Hammelfleisch und Citronensaft.

Tourte de Crême d'Artichaux au Sucre.

Torte von Artischocken-Rahm mit Zucker.

Machet einen Rahm, wie erst gesagt, thut darein eine gestossene Macron und ein wenig Milch-Rahm; würzet denselben mit ein wenig Saltz, Zucker, eingemachten gestossenen Citronenschalen; machet eure Torte ohne Deckel. Backet sie: Wenn sie gar ist, so glacirt sie mit Zucker und Pomeranzenblüth-Wasser und richtet an.

Tourte de Bête-raves.

Torten von rothen Rüben.

Bratet rothe Rüben in der Asche, und putzet sie wohl; schneidet sie in Stücken; siedet sie mit einem Glas weissen Wein, und stosset sie im Mörser mit einem Stück Zucker, ein wenig Saltz, bis sie zur Marmelade werden, und schlaget sie in einen feinen Teig mit eingemachten und geriebenen Citronenschalen, ein wenig Butter. Machet eure Torte, und richtet sie an mit Zucker und Pomeranzenblüth-Wasser, ohne einen Deckel darüber zu machen.

Tourte de Beurre bardée.

Bardirte Butter-Torte.

Stosset ein wenig eingemachte Citronen-Schalen, ein wenig Saltz, Zimmet, zwo Macronen, einem Stück frischer Butter, vier rohen Eyerdottern und schlaget alles Zusammen in einen feinen Teig. Im Anrichten bardieret (oder beleget und begiesset) sie mit Zucker und Pomeranzenblüth-Wasser.

Tourte de Beurre d'autre façon.

Andere Art einer Butter-Torte.

Thut ein Stück Butter und Zucker, Pomeranzenblüth-Wasser, zwo gestossene Macronen, vier Eyerdottern, ein halb Glas eingemachten unreiffen Traubensaft zusammen, und machet Citronen-Rahm. Schlaget ihn in einen feinen Teig. Im Anrichten thut Pomeranzenblüth-

Wasser

Wasser und Zucker daran. Machet keinen Deckel darüber.

Tourte de Crême de Pommes.

Torte von Apfel-Rahm.

Scheelet Reinetten-Aepfel, kochet sie in einer Terrine mit weissem Wein, und zwar nur das Marck von den Aepfeln. Wenn sie gekocht sind, so stosset sie in einem Mörser mit Zucker, Pomeranzenblüthe, und schlaget sie durch ein Sieb. Schlaget sie in einen recht dünnen Teig Machet eure Torte fertig und im Anrichten glacirt sie.

Autre façon de Tourte de Pommes.

Andere Art einer Aepfel-Torte.

Schneidet die Aepfel Scheibenweise, thut den Butz heraus, kochet sie ab mit weissem Wein, eingemachten und gestossenen Citronen-Schalen, Zimmet, Zucker, und schlaget alles in einen Teig von feinem Zeug Machet einen Deckel von geblättertem dünnen Teig. Streichet sie an, und backet sie, und richtet mit Zucker und Pomeranzenblüthe an.

Tourte de Jus d'Oseille.

Torte von Sauerampfer-Saft.

Stosset Sauerampfer, nehmet den Saft davon, thut denselben in eine Schüssel mit Zucker, Zimmet, drey gestossenen Macronen, einem Stück Butter, drey Eyerdottern, eingemachten geriebenen Citronen-Schalen und Pomeranzenblüthe

blüthe, und machet einen Rahm daraus. Schlaget sie hernach in einen gantz dünnen Teig Wenn sie gebacken ist, so richtet mit Zucker an.

Tourte d'Epinars. Torte von Spinad.

Nehmet Spinad-Blätter, und thut sie in einen irrdenen Topf mit einem halben Glas weissen Wein: Wenn der Wein eingekocht ist, so füllet sie recht klein. Würzet sie mit Zucker, Zimmet, eingemachten Citronen-Schalen, ein wenig geriebenen Saltz, zwo gestossenen Macronen und ein wenig Butter. Thut diese Fülle in einen feinen Teig in eine Torten-Pfanne; im Anrichten thut einen Citronensaft daran.

Tourte d'Asperges.

Torte von Spargel.

Schneidet das Weiche von dem Spargel ab, und behaltet das Harte den Rand der Schüssel damit zu belegen. Blanschiret sie im warmen Wasser, und schlaget sie in einen feinen Teig in einer Torten-Pfanne: Würzet sie mit geschmoltzenem Speck oder Butter, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, Saltz, Pfeffer, Muscatnuß. Machet einen Deckel darüber; backet sie. Wenn sie gebacken ist, so thut frischen Rahm oder ein Jus von Hammelfleisch und Eyerdotter daran.

Tourte d'Oeufs. Torte von Eyern.

Thut Pomeranzenblüth-Wasser, ein Stück Zucker, ein wenig Butter und Eyerdotter zusammen,

sammen. Machet wie einen Rahm daraus, und schlaget ihn in einen feinen dünnen Teig in die Torten-Pfanne, macht den Rand daran schmal, reibet grüne Citronen-Schalen darauf. Lasset eure Torte backen, und glacirt sie fein sauber.

Tourte d'écorce de Citron confite.

Torte von eingemachten Citronen-Schalen.

Stosset eingemachte Citronen-Schalen, zwo Macronen, ein wenig Zimmet, ein halb Glas Saft von eingemachten unreiffen Trauben. Mischet alles wohl unter einander, und schlaget es in einen gantz dünnen Teig. Backet eure Torte, und thut im Anrichten Pomeranzenblüth-Wasser daran.

Tourte de Vin vermeil.

Torte von Vermeil-Wein.

Nehmet ein halb Glas von solchem Wein, eine halbe Thee-Schale rothen Johannisbeeren-Saft, zwo Macronen, vier Eyerdotter. Machet daraus eine Art von Rahm. Würzet ihn mit Saltz, geriebenen eingemachten Citronen-Schalen, einem kleinen Stück Butter; schlaget ihn in einen recht dünnen Teig in der Torten-Pfanne. Backet eure Torte; im Anrichten thut Pomeranzen-Wasser daran.

Tourte d'Oranges. **Torte von Pomeranzen.**

Nehmet Pomeranzen, scheelet sie, und schneidet

det sie Scheibenweise, thut die Kernen davon, und schlaget sie in einen dünnen Teig in einer Torten-Pfanne mit Zucker, thut darzu eine gestossene Macron, ein wenig geschnittener Pistacien. Machet einen Deckel auf die Torte; richtet an, und bestreuet sie mit Zucker.

Tourte de Citron verd.

Torte von grüner Citron.

Diese Torte macht man, wie die vorhergehende: Thut keine Pistacien dazu, sondern geriebene eingemachte Citronen-Schalen, und richtet auch so an.

Tourte de marmelade d'Abricots.

Torte von Abricosen-Marmelade.

Nehmet Abricosen-Marmelade, schlaget sie in einen feinen Teig mit Zucker, geriebenen eingemachten Citronen-Schalen. Macht einen Deckel dazu, und richtet an mit Pomeranzenblüth-Wasser.

Tourte de Pistaches.

Torte von Pistacien.

Nehmet Pistacien, schneidet sie, thut sie in eine Torten-Pfanne auf einen Boden von feinem dünnem Teig. Thut Zucker, klein geschnittene eingemachte Citronen-Schalen und Citronen-Saft daran. Machet einen Deckel von eben dem Teig. Thut Pomeranzen-blüth-Wasser dazu und richtet warm an.

Tourte

Tourte de Crême verte.

Torte von grünem Rahm.

Stosset Pistacien, schlaget sie durch ein Sieb mit Birensaft, zwo gestossenen Macronen, zwey Eyerdottern, ein wenig Saltz und frische Butter. Machet daraus eine Art von Rahm. Schlaget ihn in einen feinen dünnen Teig. Backet eure Torte, und wenn ihr anrichtet, so thut Pomeranzenblüth-Wasser und Zucker daran.

Tourre de Crême d'Amandes.

Torte von Mandel-Rahm.

Stosset ein Pfund Mandeln mit ein wenig Milch in einem Mörser, schlaget sie durch ein Sieb; lasset sie über dem Feuer sieden in einer Pfanne oder irrdenen Topf, und rühret sie um, bis sie zum Rahm werden. Thut hernach Zucker daran, und schlaget alles zusammen in einen Mandel-Teig, und marmorirt denselben mit Himberen- oder Johannisbeeren-Saft und Pomeranzenblüthe in währendem Anrichten.

Tourte de Franchipane.

Torte von Francipan.

Machet einen Rahm mit Milch, Eyerdottern. Wenn er gemacht ist, so thut zwo gestossene Macronen, Zucker, Zimmet eine gantze Stange ein halb Viertel-Pfund gestossene Pistacien, ein wenig Saltz, eingemachte geriebene Citronenschalen darein, und schlaget sie in einen Torten-Boden von Marcipan; thut hernach Pome-

ranzenblüth-Wasser und gestossenen Zucker daran.

Autre façon de Tourte de Franchipane.

Eben dergleichen Torte auf eine andere Art.

Nehmet ein Viertel-Pfund gestossene Pistacien und die Helfte so viel eingemachte Citronenschalen, ein wenig gestossenen Zimmet, zwo Macronen, zwey Maas gezuckerten natürlichen Rahm, Pomeranzenblüth-Wasser, zween Eyerdotter zusammen. Machet aus diesem allem eine Marmelade, und schlaget sie in einen geblätterten Teig, thut auch ein wenig Butter dazu. Machet einen Deckel über eure Torte; Streichet sie an, und wenn sie gebacken ist, so thut Zucker daran.

Tourte de Champignons en forme de Casserole.

Torte von Championen in Gestalt einer Casserole.

Nehmet einen Torten-Boden von feinem Teig, thut Championen hinein, klein gehackte feine Kräuter, geschmoltzenen Speck oder Butter, Saltz und Pfeffer. Backet mit gelindem Feuer unten, und starckem Feuer oben; wenn sie gar ist, so thut einen Jus von Hammelfleisch daran, wenn Speck darunter ist, und Citronensaft.

Achtes Capitel.

Von Küchlein und anderm Pasteten-Zeug.

Es giebt vielerley Gattungen von Küchlein, und folglich werden sie aus verschiedenen Sachen gemacht. Folgende Gattungen werden gemeiniglich unter die Bey-Gericht-Schüsseln auf die Tafel gesetzt.

Bignets au Fromage blanc.

Küchlein mit weissem Käß.

Nehmet weissen Käß, der nicht zu sehr ausgetropft und fett ist, stosset ihn in einem Mörser oder in einem andern dazu tüchtigen Geschirr. Thut Mehl und Eyer nach Proportion dazu. Würzet alles zusammen mit Saltz, klopfet alles mit ein wenig Milch unter einander. Der Teig muß ein wenig weiß seyn.

Wenn dieses geschehen, so backet sie in Schweinen-Schmaltz, wenn es ein Fleisch-Tag ist, oder in der Butter, wenn es ein Fast-Tag ist. Wenn eure Küchlein wohl gebacken und von schöner Farb sind, so traget sie auf, wohl mit Zucker bestreuet, und giesset ein wenig Pomeranzenblüth- oder Rosen-Wasser darüber.

Bignets de moëlle de Bœuf.

Küchlein von Rinds-Marck.

Nehmet Stücke Marck, duncket sie in einen

Teig, der wie der vorhergehende angemacht ist, und backet sie auch auf gleiche Art.

Bignets de Pommes. Aepfel-Küchlein.

Nehmet Reinetten oder Porster-Aepfel, schelet sie, thut die Butzen davon weg, schneidet sie in dünne Stücke, thut sie in einen Löffel mit Milch-Teig, schlagt sie in die Pfanne, und backet sie, wie die vorhergehenden.

Einige machen den Teig nur mit Milch und Eyern an, andere thun ein wenig geschmoltzene frische Butter darunter. Sie werden davon nur delicater, besonders, wenn man noch Zucker dazu thut, und ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser daran giesset. Man trägt sie auf wie die andern.

Bignets d'Amandes. Mandel-Küchlein.

Nehmet süsse Mandeln, brühet sie ab, und stosset sie in einem Mörser, indem ihr von einer Zeit zur andern ein wenig klare Milch daran spritzet, damit sie nicht wässerig werden.

Nehmet hernach eingemachte Pomeranzen-Schalen, stosset sie auch und reibet sie wohl ab mit rohen Eyerdottern und ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser; mischet sodann eure gestossene Mandeln darunter; klopfet alles zusammen mit so viel Mehl, als nöthig seyn wird, den Teig so anzumachen, daß man ihn behandlen kan

Wenn euer Teig also angemacht ist, so breitet ihn mit dem Rollholtz aus, schneidet ihn

in

in Stücken, und backet sie wie gewöhnlich: traget sie auf mit Zucker überstreuet.

De plusieurs autres sortes de Bignets.

Von vielen andern Gattungen von Küchlein.

Man macht auch Küchlein von Abricosen und allerley anderm trockenem Confect, welche man in einen Milch-Teig duncket.

Man macht auch Küchlen von Parmesan-Käß, den man mit Milch oder nur mit Wasser anmacht. Man backet sie, wie gesagt, und trägt sie auch so auf: man thut aber keinen Zucker daran.

Petits Choux.

Eine besondere Art Küchlein.

Dieses ist eine Gattung von Pasteten-Zeug, der wie ein Kuchen gemacht wird: man nimmt dazu weissen Käß der recht fett ist, zwo Hand voll Mehl, welches man mit einem Koch-Löffel wohl untereinander klopfet.

Thut hernach dazu gehackte grüne Citronen-Schalen auch eingemachte Citronen-Schalen. Wenn alles wohl gemischt ist, so thut vier oder fünf Eyerdotter daran, und machet daraus einen Küchels-Teig, nehmet hernach diesen Teig und thut denselben in eine oder zwo Torten-Pfannen, die ihr zuvor mit Butter geschmieret, und machet in denselben eine Art von Küchlein daraus; nehmet hernach eure Petits Choux und backet sie im Backofen, nachdem ihr sie

mit Eyerdotter angestrichen. Wenn sie gebacken sind, so glacirt sie, und gebt sie zum Bey-Gerichte.

Avertissement.

Obgleich das Zucker-Brodt und die Macronen ins Pastetenbecker-Handwerck lauffen, so wollen wir doch hier davon nicht reden, weilen wir in dem folgenden Theil dieses Werckes uns weitläuftig genug davon zu handeln, vornehmen, und ein recht vollständiges Confectur-Buch zu genugsamem Unterricht der Zuckerbeckerey-Kunst aller Welt vor Augen legen.

Ende des zweyten Theils.

Koch-

Koch-Buch.

Dritter Theil.

Erstes Capitul.

Von den Confituren oder eingemachten Sachen, und von alle dem, was einen vollkommenen Canditer überhaupt angehet.

Vom Zucker, dessen Läuterung, und von denen verschiedenen Graden des Suds, so man denselben geben soll.

Läuterung des Zuckers und der Cassonade oder Koch-Zuckers.

Nimm hundert Pfund Koch-Zucker, thue ihn in ein grosses Becken oder in einen Kessel mit fünf Maas Wasser, rühret alles zusammen und setze es auf ein Kohlen-Feuer. Nimm hernach ein Dutzend frische Eyer, schlage sie auf, ohne das Weisse vom Ey und die Schalen wegzuthun, und klopfe

sie so lang mit einer Birckenen Ruthe, bis sie gantz zu Schaum werden. Wenn du den Zucker sieden siehest, so giesse ohngefehr einen halben Schoppen Wasser darein, und einen guten Theil von denen geklopften Eyern: Lasset alles eine Zeitlang zusammen sieden, schäume es wohl ab, und fahre fort nach und nach Wasser und Eyer wieder hinein zu thun. Nachdem du es endlich wohl abgeschäumet, so filtrire den geläuterten Zucker durch ein Wollen Tuch oder durch eine saubere Leinwand, so wirst du finden, daß dein Syrup à lissé wird gesotten seyn, welches der rechte Sud ist, wenn er sich lang halten soll.

Auf diese Weise kan man eine solche Quantität Zucker oder Cassonade läutern, als man will, wenn man Wasser und Eyer nach Proportion dieser Quantität darunter menget.

Wenn man viel Zucker läutert, so giebt es allezeit viel Schaum, welcher immer etwas Zucker mit sich nimmt; um nun solchen nicht zu verliehren, muß man den Schaum in dem Becken, worein man ihn gethan, mit Wasser anrühren, und alles zusammen durch ein Wollen Tuch saihen: den daraus fliessenden geläuterten Zucker brauchet man sowol als den ersten, ohne daß er den Confituren von ihrer Schönheit und Güte etwas benimmt.

Vom verschiedenen Sud des Zuckers.

Weilen das Wasser beym Zuckersieden allezeit nöthig ist und man im Zweiffel stehen könnte, wie viel Wasser man zu einer gewissen Quantität

tität Zucker nehmen müste, so soll man wissen, daß ein halber Schoppen Wasser zu einem Pfund Zucker genug ist. Denn wenn man mehr Wasser dazu thut, so muß es nur durch sieden verrauchen, damit der Zucker wieder zu zu seinem rechten Sud komme.

Von den verschiedenen Graden des Zuckersiedens.

Es giebt Zucker à lissé, à perlé oder à la boulette, à soufflé, à la plume, à cassé, und au caramel oder à brulé, welche zwey letztere Worte gleich viel bedeuten. Und diese Sude unterscheidet man noch nach ihrem geringern oder stärckern Grad; denn man sagt: petit lissé und grand lissé, petit perlé und grand perlé, la petite plume und la grande plume; das verstehet sich schon, daß ein jeder Grad sich unterscheidet, nachdem er alsdenn weniger Consistentz behält.

Zucker-Sud à lissé.

Den ersten Sud des Zuckers nennet man à lissé, und man kan wahrnehmen, daß er in diesem Stand ist, wenn ihr von eurem Sud auf den mittlern Finger thut, und solchen auf den Daumen geleget, es nicht fliesset, sondern rund darauf stehen bleibet, wie eine kleine Erbse; denn alsdann kan man versichert seyn, daß der Zucker à lissé gesotten ist.

Zucker-Sud à perlé.

Man erkennet, daß dieser Sud zu seiner Vollkommenheit gelanget ist, wenn man mit dem

dem Finger davon nimmt, es auf den Daume leget, und die andern Finger von dem Daumen entfernet; es ziehet sich davon ein kleiner Faden, und wenn dieser sich soweit hinaus ziehen lässet, als man die Finger aufthun kan, so nennet man diesen Sud grand perlé, lässet er sich aber nicht so weit ziehen, so nennet man ihn petit perlé menu. Man kan es auch wahrnehmen, wenn der Sud runde Perlen aufwirft.

Zucker-Sud à soufflé.

Dieser Sud, den man auch à Rozat nennen kan, kan für vollkommen erkannt werden, wenn man einen Schaum-Löffel in den Zucker tuncket, und indem man durch denselben blaset, der Zucker als trockene Blätter in die Luft flieget; denn alsdann ist er gesotten; wenn er aber noch fliesset, so ist er nicht gesotten.

Man kan auch eine Spatul in den Zucker tuncken; und wenn der Zucker in die Luft flieget, indem man sie schüttelt, so ist der Sud recht.

Zucker-Sud à la plume.

Daß der Zucker à la plume recht gesotten sey, wird daraus erkannt, wenn man den Zucker einige Sud mehr, als den vorhergehenden thun lässet, und man hernach durch den darein getauchten Schaum-Löffel blaset, oder mit der Hand auf die Spatul schläget; fahren alsdenn grössere Funcken oder Blasen heraus, welche in die Luft fliegen, so hat man la petite plume.

Fahren

Fahren aber, nachdem man es öfters probiret, grössere Blasen und in grösserer Menge heraus, welche an einander hangen bleiben, so hat man la grande plume.

Zucker-Sud à cassé.

Tuncke den Finger ins frische Wasser, und hernach in den siedenden Zucker, sodann wieder ins frische Wasser; bricht er alsdenn und wird im Wasser trocken, so ist der Sud recht; picht er aber an, und lässet sich ausbreiten, so ist er noch nicht recht.

Wenn du besorgest, du möchtest dir den Finger verbrennen, so nimm ein reines Stäblein, und mache damit eben diese Prob, so wird dein Zucker à cassé gesotten seyn.

Zucker-Sud au caramel oder à brûlé.

Der Sud au caramel ist der letzte Grad, den man dem Zucker im Sieden giebt; man erkennet, daß er recht sey, wenn er unter dem Zahn nicht als ein Gummi anklebet, sondern in Stücken bricht; wenn man den Zucker au caramel wohl sieden will, so muß man wohl acht geben, daß man ihn zu rechter Zeit wegthut, wenn er den nöthigen Grad erlanget hat, weilen es sonst Gefahr hätte, daß er gantz verbrennen möchte; wodurch er einen räßen und unangenehmen Geschmack bekommen, und ausser Stand gesetzt würde ihn zu etwas brauchen zu können; es wäre dann, daß man ihm mit Wasser im Sieden wieder helffen wollte. Dieser Zucker tauget

get zum candiren, und zum Sud von allerhand Confituren und Compoten, wie auch andern die Canditorey betreffende Sachen.

Wie man den Zucker wehlen soll.

Es giebt viele Gattungen Zucker; als da sind groß und klein Melis- Raffinat- und Canari-Zucker. Den ersten nennen die Franzosen brut oder Sucre blanc; den andern affiné; den dritten Sucre Royal oder Sucre fin. Diese letztere Gattung, welche mit dem Canari-Zucker überein kommt, ist am feinsten und am weissesten. Er dissolvirt sich nicht in dem guten Spiritu Vini; das ist die Prob, die man davon machen kan. Von allen diesen Gattungen Zucker ist der weisseste der härteste und der am besten klinget, allezeit der beste zu den Confituren, und denselben muß man wehlen.

Anstatt des Zuckers kan man Cassonade oder Kochzucker nehmen, welches eine Art Zucker ist, so man entweder in Pulver oder kleinen Stücken, oder auch in grossen Stücken verkauft, weil diesem Zucker das abgehet, daß er nicht hart ist, noch wie anderer in Zuckerhüte kan verwandelt werden. Man hält dafür, daß die Cassonade besser Zuckert als der Zucker selbst. Die weisseste ist die beste, und sie ist wohlfeiler als der raffinirte Zucker.

Zweytes Capitul.

Compoten von verschiedenen Arten.

DAs Wort *Compôte* braucht man von dem Sud der Baum-Früchte, welche man gleich essen will. Es ist eine Art Confitur, welche sehr leicht zu machen ist. Erfordert sie gleich nicht so viel Sorgfalt, als die eingemachten Früchte, welche man aufheben will, so ist doch eine gewisse Art selbige zu machen, welche man wissen muß, und ohne welche man solche Compoten machen würde, die nur den Namen, nicht aber die Schönheit, noch Vortrefflichkeit derselben an sich haben.

Compote von Reinetten-Aepfeln.

Nehmet Reinetten-Aepfel, scheelet sie, schneidet sie in vier Theile, thut den Butz heraus, und legt sie in frisch Wasser. Nehmet die Schelfen davon, nebst denen von andern Aepfeln, welche ihr auch in kleine Schnitze zertheilet, und sieden lasset, bis sie wohl gekocht sind. Thut sie sodann in ein sauberes weisses Tuch, und ringet sie aus. Nehmet das Wasser, so daraus geflossen, und welches man gemeiniglich Decoction nennet: Thut es in eine recht saubere kupferne Pfanne, und von dem besten Zucker, den man haben kan, thut so viel, als beliebig, darein, doch so viel als die Quantität Aepfel erfordert, woraus ihr eure Compote machen wollet. Lasset

set dieses alles bey starckem Feuer so lange sieden, bis eure Aepfel gekocht sind, welche ihr inzwischen etliche mal mit dem Löffel umwendet. Nehmet sie sodann heraus, und lasset sie am Rand einer Schüssel oder auf einem weissen Salvet austropfen; richtet sie hernach auf einem Teller an. Wenn solches geschehen, so lasset euren Syrup bey starckem Feuer ferner kochen, und thut noch ein wenig Zucker und Citronensaft hinein. Lasset ihn sieden bis zum Sud, so man lissé nennet, wie man es oben angezeiget. Wenn der Syrup diese Beschaffenheit an sich hat, und ein wenig abgekühlt ist, so richtet ihn über die Aepfel und auf den Rand des Tellers an.

Man kan die Aepfel im Wasser ohne die Schelfen auch sieden lassen; aber die erste Art ist die beste.

Compôte de Pommes de Calville.

Compote von Calvillen-Aepfeln.

Nehmet Calvillen-Aepfel, schneidet sie in zwey oder vier Stücke, thut den Butz davon: Machet gantz leichte Schnitte in die Schelfe, doch so, daß sie nicht bis an den Rand des Apfels kommen. Kochet sie in der decoction der Reinetten Aepfeln, und machet eure Compote wie die vorige fertig, ausgenommen, daß man im Anfang keinen Citronensaft hinein thun muß, sondern guten rothen Wein, um denselben eine Farb zu geben.

Compôte

Compote de Pommes à la Bouillone.

Compote von Aepfeln à la Bouillone.

Nehmet Reinetten-Aepfel, schneidet sie in zwey oder vier Stücke, thut den inwendigen Butz davon, und thut sie in eine Pfanne mit Zucker und viel Wasser, leget sie auf die Schelfen, und laßt sie kochen, bis daß kein Syrup mehr da ist, und sie eine bräunliche Farb an sich genommen. Richtet sie sodann auf einem Porcellan-Geschirr an, so daß die Schelfen oben zu stehen kommen, und traget sie auf, nachdem ihr sie mit ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser angefeuchtet.

Compôte de tranches de Citron.

Compote von Citronen-Schnitten.

Schneidet eure Citronen Schnittweise bis an das Weisse, thut die Kerne heraus, und leget eure Citronen-Schnitte ins Wasser bis das Marck davon ein wenig weichlich werde. Thut sie heraus, und leget sie in frisch Wasser. Nehmet hernach ein wenig von der decoction von Reinetten-Aepfeln, und lasset sie darinnen sieden, wie in der Compote von Reinetten-Aepfeln gesagt worden. Thut ein wenig Citronensaft darein; leget aber eure Citronen-Schnitte nicht hinein, ihr habet sie denn zuvor wohl austropfen lassen, und nicht ehender als bis euer Syrup fast einer Galert gleich siehet. Derweilen daß sie wohl sieden, müsset ihr sie fleissig abschäumen, bis eure Citronen den Zucker an sich genommen haben. Hernach richtet man sie mit dem Syrup an,

nachdem man den Saft von einer Citron darein gepresset; hernach setzt man diese Compote warm auf.

Compôte d'Oranges.

Pomeranzen - Compote.

Sie wird wie die vorhergehende gemacht. Diese Pomeranzen und Citronen können Schnitt- oder Scheibenweise geschnitten werden; es kommt alles auf des Kochs Belieben an. Nur dieses ist zu bemercken, daß man bey den Pomeranzen keine decoction von Aepfeln braucht, und daß ihr Syrup nur à perlé gesotten werden muß.

Compôte de Chair de Citron.

Compote von Citronen - Marck.

Machet eine Sultz oder Galert von Aepfeln, und lasset sie kochen. Wenn sie gekocht ist, so nehmet eine grosse Citron, scheelet sie dick ab und nahe am Saft, schneidet sie nach der Länge entzwey, und schneidet jede Helfte in viele Schnitten. Thut die Kerne heraus, und werffet diese Schnitten in eure Sultz; lasset alles mit einander sieden, so lange bis eure Sultz noch ihren ersten Sud hat: Thut sie vom Feuer, und lasset sie halb kalt werden; beleget endlich einen Teller mit euren Citronen-Schnitten, und schüttet eure Gallrey darüber.

Ihr könnet sie auch wie die vorige machen.

Compôte

Compôte de Marons.

Compote von grossen Castanien.

Nehmet von den schönsten und grösten Castanien, die man haben kan, lasset sie braten; wenn sie gebraten sind, so scheelet sie, und drucket sie breit: Thut sie hernach fein sauber in eine Schüssel, und zwar so, daß man einen Teller damit ehrlich anfüllen kan. Thut Abricosen- oder Pflaumen-Syrup, oder sonst einen andern darauf. Ihr könnet auch dazu eine decoction von Aepfeln nehmen, und selbige mit Zucker so lang sieden lassen, bis sie den Sud à perlé bekommt, und sie hernach über eure Castanien thun. Wenn solches geschehen, so decket sie zu, und lasset sie bey kleinem Feuer sieden, und thut, indem sie kochen, dann und wann wieder Syrup dazu, damit sie im Stand seyen warm aufgetragen zu werden. Wenn die Zeit kommt, daß man sie auftragen soll, so stürzet einen Teller auf die Schüssel, worinnen sie sind, und stürzet sie um, wie ihr einen Käß stürzen würdet, und feuchtet sie mit ein wenig Syrup an.

Compôte de Poires.

Compote von Birn.

Die Birn, derer man sich gemeiniglich bedienet, um eine Compote daraus zu machen, sind die Birn Blanquettes genannt, der kleine Rousselet, die Muscateller-Birn und die Septen-gueule. Man thut wohl, wenn man oben ein Gewürz-Nägelein hinein steckt, weil sie da-

von einen guten Geschmack bekommen. Einige läutern ihren Zucker ehe sie ihre Baum-Früchte hinein thun, und die Compote ist darum nur desto besser.

Scheelet eure Birn, und thut sie in einen irrdenen Topf, oder in eine kupferne Pfanne; Thut Wasser, Zucker und Zimmet darein. Wenn sie halb gekocht sind, so schüttet ein Glas guten rothen Wein dazu, und decket sie beständig wohl zu, denn davon werden sie röthlich. Lasset sie ohngefehr so lang kochen, als sonst den Syrup zu andern Confituren, sehet aber zu, daß nicht zu viel Syrup daran sey.

Auf eine andere Art.

Lasset Birn in der warmen Asche kochen: wenn sie gekocht sind, so scheelet sie, und schneidet sie in zwey oder vier Stücke, nachdem sie groß sind, und thut den Butz hinweg. Thut sie in eine Pfanne mit Zucker und ein wenig Wasser: Lasset sie kochen, bis kein Syrup mehr daran ist, und sie eine röthliche Farb bekommen. Richtet sie an, und thut den Saft von einer oder zwo Pomeranzen dazu; erinnert euch aber, daß ihr die Pfanne beym Stiel öfters umrühret, damit sie nicht anbrennen.

Auf eine andere Weise.

Sind eure Birn gekocht, und so beschaffen, wie in der vorigen Anweisung gesagt worden, so machet einen Syrup mit Zucker und Citronensaft, oder Pomeranzenblüth-Wasser. Schüttet

tet eure Birn in diesen Sürup, lasset sie einen Sud thun, und thut sie auf einen Teller.

Compôte de Nefles.

Compote von Mespeln.

Wenn ihr schöne und wohlzeitige Mespeln habt, die nicht schimlicht sind, so thut die Flügel davon, lasset gute frische Butter in der Pfanne schmeltzen, bis sie gantz braun wird, lasset eure Mespeln darinnen aufschwöllen, und wohl sieden, und wenn ihr meynet, daß sie gar sind, so thut ohngefehr einen Schoppen oder halbes Seidel rothen Wein dazu, lasset alles wohl zusammen kochen, daß es eine Art von Syrup giebt; thut sie hernach heraus, und traget sie auf mit Zucker bestreuet.

Compote de Coins. **Quitten-Compote.**

Nehmet Quitten und wickelt sie in Papier: Netzet sie und verscharret sie unter der warmen Asche und Kohlen: Wenn sie gekocht sind, so schneidet sie in zwey oder vier Stücke, thut den Putz heraus, und werffet sie in eine Pfanne: Lasset sie sieden und kochen mit Wasser und Zucker, bis der Syrup gemacht ist: Richtet sie sodann an, und traget sie warm auf, nachdem ihr den Saft von einer Pomeranz und von einer Citron darauf gethan.

Auf eine andere Art.

Lasset eure Quitten oberwehnter massen in den Kohlen braten; scheelet sie ab, und schnei-

det die, so recht gar sind, schnittweise. Thut sie in eine Schüssel mit gestossenem Zucker und ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser: deckt sie zu, und thut sie hernach auf die warme Asche: der Syrup wird langsam gemacht, und wird so dick als er seyn soll. Er ist sehr angenehm.

Andere Manier.

Nehmet Quitten, scheelet sie, und schneidet sie in vier Theile: Thut das Herz heraus, und werffet sie unterdessen in frisch Wasser: Nehmet die Schelfen und Kerner davon, nebst andern Quitten, welche auch in vier Stücke geschnitten sind: Lasset sie wohl sieden, und nehmet die decoction davon, als wie die von den Reinetten-Aepfeln. Thut dieselbe in eine Pfanne mit vielem Zucker und Wasser: Werffet eure Quitten hinein, und thut ein wenig Zimmet dazu; decket sie zu, und lasset sie bey gelindem Feuer kochen. Sehet zu, daß sie sich recht färben und schön roth werden; und wenn euer Syrup als eine Sultz oder Gallert gekocht ist, so nehmet sie heraus und richtet sie an.

Compôte d'Abricots.

Compote von Abricosen.

Diese wird auf zweyerley Weise gemacht, nach der Ordnung ihrer Zeitigung; das ist: wenn sie grün sind, und wenn sie fast zeitig sind. Wenn sie grün sind, so muß man sie scheelen, oder auf folgende Weise im Wasser blanschiren.

Nehmet

Nehmet Wasser in eine Pfanne nebst Asche vom Feuer, so man noch nicht gebraucht, und lasset es warm werden. Thut mit einem Schaum-Löffel die Kohlen davon, oder lasset sie zuerst durch ein Sieb lauffen, um euch diese Mühe zu erspahren.

Wenn euer Wasser eine Zeitlang wird gesotten haben, und ihr fühlet, daß es so worden, wie man es zu der Lauge brauchet, so thut solches vom Feuer, und werffet einige Abricosen hinein, nachdem ihr das klareste heraus genommen, und wenn ihr sehet, daß eure Abricosen hübsch rein werden, so werffet das übrige hinein, und thut alles über das Feuer, doch so, daß ihr sie nicht sieden lasset, und daß ihr sie mit einem sauberen Koch-Löffel immer umrühret.

Wenn eure Abricosen blanschiret sind, so nehmet sie heraus, und wickelt sie in ein Salvet, wischet sie ab, und waschet sie mit reinem Wasser.

Wenn sie rein sind, so machet ein Loch durch die Mitten, und werffet sie immittelst ins frische Wasser, lasset sie hernach über dem Feuer wieder grün werden, und lasset sie so lange kochen, bis ihr sehet, daß wenn ihr eine Steck-Nadel hinein stecket, solche gerne wieder heraus gehet, ohne sich daran zu halten.

Thut hernach eure Abricosen heraus, lasset sie kalt werden und austropfen; setzet sie sodann mit geläutertem Zucker auf zwey Löffel voll Zucker und einem Löffel voll Wasser. Der Zucker und das Wasser müssen laulicht seyn. Lasset alles zusammen in diesem Zustande eine Stunde

oder zwo, und wenn ihr hernach eure Compote fertig machen wollet, so thut alles zusammen übers Feuer in eurer Pfanne, und lasset es so lang sieden, bis eure Abricosen weich werden, und den Zucker an sich nehmen.

Wenn dieses geschehen, so lasset sie abkühlen, und wenn sie genug gekocht sind, euer Syrup aber seine Consistentz noch nicht hat, so könnet ihr diesen vollends besonders kochen lassen, um denselben hernach auf eure Compote zu schütten, welche ihr in einem Porcellan-Geschirr, welche heut zu Tage Mode sind, warm auftragen könnet.

Compôte d'Abricots bons à manger.

Compote von Abricosen, welche gut zu essen sind.

Man muß diese Abricosen abbrechen, ehe sie zur vollkommenen Zeitigung gelanget sind; man scheelet sie und thut den Stein heraus, hernach lässet man sie über dem Feuer im Wasser aufschwöllen und einige Sud thun, bis sie in die Höhe steigen, und man fühlet, daß sie weich worden. Wenn dieses geschehen, thut man sie heraus, und wirfft sie ins frische Wasser. Hernach thut man sie in den geläuterten Zucker, und lässet sie so lange sieden, bis sie keinen Schaum mehr von sich geben, wornach man sie heraus nimmt, und warm aufsetzt.

Compôte d'Amandes verdes.

Compote von grünen Mandeln.

Diese macht man zu ihrer Jahrszeit, wie die

von

von Abricosen; die, so das gantze Jahr über selbige aufsetzen wollen, brauchen mit den Mandeln sowol als mit den Abricosen, die Vorsichtigkeit, daß sie selbige feucht einmachen; und wenn sie sodann eine Compote daraus machen wollen, nehmen sie so viel davon, als sie nöthig haben; sie thun dieselben in eine Pfanne, und lassen sie im Wasser aufkochen, und wenn ihr Syrup dick genug ist, alsdenn richten sie dieselben an und tragen sie auf.

Compóte de Groſſeilles verdes.

Compote von grünen Stachel-Beeren.

Nehmet schöne grüne wohlausgesuchte Stachelbeeren, lasset sie über dem Feuer im Wasser blanschiren; sie müssen nicht sieden; wenn das Wasser will anfangen zu sieden, so thut sie vom Feuer, decket sie mit einem weissen Tuch zu, und lasset sie darunter wohl dämpfen. Wenn solches geschehen, so lasset Zucker sieden, bis daß er den Sud à la plume erlanget; zu einem Mäßlein Stachelbeeren gehöret ein Pfund Zucker. Hernach thut ihr die Stachelbeeren in den Zucker, und lasset sie einen guten Wall sieden, daß der Zucker drüber gehet. Hernach thut ihr sie vom Feuer, und lasset sie ruhen. Sodann könnet ihr sie noch einen kleinen Sud thun lassen, sie wieder hinweg thun, sie zudecken, damit sie wieder grün werden. Ist euer Syrup noch nicht gar, so müsset ihr denselben sieden lassen, bis er zu seiner Consistentz gelangt, hernach könnet ihr eure Compote anrichten, und nach Belieben warm oder kalt aufsetzen.

Compôte de Groſeilles rouges.

Compoten von rothen Stachelbeeren.

Thut anderthalb viertel Pfund Zucker zu einem Pfund Stachelbeeren, und ein halb Seidel oder Schoppen Waſſer. Läutert euren Zucker in einer Pfanne, ſchäumet ihn fleiſſig ab, und werffet ſodann eure Stachelbeeren hinein.

Wenn ſolches geſchehen, ſo laſſet ſie einen ſtarcken Wall ſieden, und ſo fort machen, bis ſie zu einer Sultz oder Gallert werden: Thut ſie ſodann vom Feuer, ſchäumet ſie ab, laſſet ſie ein wenig abkühlen, und traget ſie in einer Compote-Schüſſel auf.

Einige werffen ihre Stachelbeeren in den Zucker, wenn er den Sud à ſoufflé erlangt hat, und laſſen ſie einen Wall thun, wornach ſie dieſelben weg thun und anrichten, wenn ſie ſehen, daß ſie den Zucker genugſam eingeſchluckt haben; widrigenfalls laſſen ſie dieſelben noch einen Sud thun.

Compôte de Ceriſes.

Compote von Kirſchen.

Nehmet Kirſchen, ſchneidet den Stiel zur Helfte ab. Sie müſſen ſchön und wohl ausgeſucht ſeyn. Laſſet hernach euren Zucker in einer Pfanne mit ſehr wenig Waſſer zergehen, denn die Kirſchen geben Saft genug von ſich. So bald der Zucker zergangen iſt, ſollet ihr eure Kirſchen drein thun, und ſie lange ſieden laſſen, und fleiſſig abſchäumen, bis ſie weichlich werden, und den Zucker ſattſam an ſich genommen haben.

So-

Sodann könnet ihr sie vom Feuer thun. Ist aber euer Syrup nicht gar, so könnet ihr die Kirschen heraus nehmen, und den Syrup vollends auskochen lassen, um denselben sodann über eure Kirschen zu schütten.

Compôte de Framboises.

Compote von Himbeeren.

Man muß acht geben, daß die Himbeeren, welche man zur Compote machen will, nicht nach den Cantariden oder Spanischen Mucken riechen, und daß sie fein frisch und wohl ausgesucht seyen.

Habt ihr dieses wohl beobachtet, so gebt dem Zucker den Sud à perlé, hernach könnet ihr eure Himbeeren hinein thun, sie zudecken, und einen Sud thun lassen, das wird hinlänglich seyn sie zu kochen.

Compôte de Fraises.

Compote von Erdbeeren.

Diese macht man wie die vorige, ohne etwas weiters dabey zu mercken, als daß die Erdbeeren zeitig genug seyn müssen.

Compôte de Prunes.

Compote von Pflaumen.

Nehmet Pflaumen oder Zwetschgen, stechet sie um und um mit einer Stecknadel, und werfet sie immittelst ins frische Wasser; gebt ihnen hernach ein anderes Wassers; lasset sie über dem

Feuer

Feuer in einer Pfanne aufschwöllen, und wenn sie in die Höhe steigen, so nehmet sie heraus, und thut sie wieder in ein frisch Wasser.

Lasset sie hiernächst auf dem Feuer sieden, bis sie weichlich werden, thut sie hernach in geläuterten Zucker, lasset sie sieden, bis sie nicht mehr schäumen. Wenn ihr sehet, daß sie den Zucker genugsam angenommen, so richtet sie an in einer nicht allzuflachen Schüssel, um darinnen aufgetragen zu werden, im Fall, daß euer Syrup gar ist; widrigenfalls könnet ihr ihn besonders sieden lassen, und darüber giessen. Die Mirabellen oder gelbe Pflaumen, die Perdrigon oder Spanische Pflaumen, die Islevert und Saint Julien sind die Pflaumen, welche man zu den Compoten aussuchet.

Compôte de Verjus.

Compote von unzeitigen Trauben.

Man läßt sie im Wasser aufschwöllen, läßt sie wieder grün werden, und wenn sie zu steigen anfangen, so thut man sie vom Feuer; das Wasser darf nicht sieden, sondern nur recht warm werden. Wenn dieses geschehen, so thut man sie in ein frisch Wasser, und wieder übers Feuer, um ihnen das grüne zu benehmen. Man nimmt sie sodann heraus, und lässet sie wohl austropfen Man macht sodann besonders eine gute Quantität Zucker à lissé, thut die Trauben hinein, und lässet sie zehen oder zwölf Wall thun, richtet sie sodann an, und setzt sie gleich auf.

Compôte

Compôte de Pêches.

Compote von Pfirsching.

Die Compoten von Pfirsching werden eben so gemacht, wie die von den Abricosen, welche gut zu essen sind. Siehe oben pag. 216. Man muß nur wohl mercken, daß man die Pfirsching dazu nehmen muß, ehe sie zu ihrer vollkommenen Zeitigung gelangen.

Wenn aber die Pfirsching gantz zeitig sind, so scheelet sie fein sauber, thut den Stein heraus, schneidet sie in vier Theile, und leget sie in eine irrdene Schüssel oder Casserole, deren Boden mit Zucker bestreuet, nebst klein gehackten eingemachten Citronen-Schalen; Lasset alles zusammen im Backofen gar werden. Wenn sie gar sind, so reibet Zucker darauf, macht eine Feuer-Schauffel im Feuer glüend roth, und haltet sie darüber, daß sie eine Farb bekommen, nachdem ihr sie in eurem Porcellan-Geschirr angerichtet, und traget sie warm auf.

Drittes Capitul.

Von denen verschiedenen Sorten von Teig, die man aus Baumfrüchten bereitet.

Die verschiedenen Sorten von Teig, welche man aus den Baumfrüchten zubereitet, tragen zu dem Nach-Tisch ein grosses bey, denn sie machen die gröste Zierde desselben aus, und

und man kan sagen, daß ein Obst-Teig, der wohl gemacht ist, nicht weniger von der Geschicklichkeit eines Zucker-Canditorey-Inspectoris zeuget, als alle andere Sachen, die sein Amt betreffen. So lasset uns denn sehen, wie sie zubereitet werden.

Pâte de Prunes.

Teig von Pflaumen.

Die besten, die man dazu brauchet sind die Mirabelles, Islevert, Perdrigons und Mirabolans: Der Teig davon wird auf folgende Art gemacht:

Nehmet von oberwehnten Pflaumen, welche Sorte ihr wollet, thut die Steine heraus, setzet sie mit Wasser über das Feuer, bis sie gantz weich worden, lasset sie hernach austropfen, und treibet sie mit Gewalt durch ein Sieb; das macht eine Marmelade, deren ihr euch bedienen könnet, um euren Teig auf folgende Weise zu machen:

Wenn diese Marmelade fertig ist, so nehmet ihr am Gewicht so viel Zucker, als eure Pflaumen schwer sind, ihr lasset denselben so lange sieden, bis er den Sud à cassé oder à la grande plume erreichet; ihr thut alsdann eure Marmelade darein, indem ihr mit einer Spatul oder Eß-Löffel alles umrühret, und lasset es auf dem Feuer recht warm werden, doch ohne daß es siedet.

Man nimmt hernach mit einem Löffel von dieser Composition, man richtet sie in kleinen

Stücken

auf Schiefer-Steine oder in Mödel, und man setzt sie bey starckem Feuer in ein eingeheitztes Zimmer, daß sie trocken werden.

Des andern Tages oder selbigen Abend wendet man sie auf die andere Seite auf den Schieferblatten oder auf Sieben, und wenn sie recht trocken sind, so hebt man sie in Schachteln auf, welche inwendig mit weissem Papier gefüttert sind.

Pâtes d'Abricots verds.

Teig von grünen Abricosen.

Man muß sie gleich in eine Lauge thun, wie man in dem Articul von den Compoten p. 214. 215. angezeiget, und hernach thut man sie ins frische Wasser, daß man sie scheelen kan.

Lasset sie hernach starck sieden, bis sie recht weichlich werden, treibet sie durch ein Sieb, und wenn sie also zur Marmelade worden, so lasset euren Zucker sieden, bis er den Sud à caillé erreichet, thut euren Teig hinein, rühret denselben wohl um; am Gewicht muß so viel Zucker, als Abricosen seyn; Lasset alles zusammen recht warm werden.

Wenn solches geschehen, so richtet euren Teig an, wie wir im vorigen Articul gesagt, und lasset ihn auf gleiche Art trocknen.

Pâte d'Amandes verdes.

Teig von grünen Mandeln.

Man macht denselben wie den vorigen; man darf nur selbigen Articul ansehen.

Pâte

Pâte de Citrons.

Teig von Citronen.

Nehmet Citronen, schneidet Zesten daraus, thut den Saft hinweg, und werffet sie immittelst ins frische Wasser, damit sie nicht schwartz werden. Schneidet sie in vier Stücke, und lasset sie in einem andern Wasser auf dem Feuer sieden. Man muß sie vier oder fünf Wall thun lassen, wornach ihr in dieses Wasser den Saft von einer Citron ausdrucken werdet, und einige Zeit hernach noch so viel Citronen-Saft, indem ihr eure Citronen kochen lasset, bis sie gantz weich werden.

Thut sie hernach also ins frische Wasser, lasset sie austropfen, ringet sie in einem Tuch aus, stosset sie in einem Mörser, und treibet sie durch ein Sieb; wenn diese Marmelade fertig ist, so machet euren Teig damit an, wie man es in den vorigen Articuln gesagt hat, und trocknet ihn auf gleiche Weise.

Pâte d'Oranges.

Teig von Pomeranzen.

Man nimmt Pomeranzen aus Portugal, die man sonst Apfel Sina zu nennen pfleget, ohne daß man Zesten daraus schneidet. Man schneidet sie in vier Stücke, und thut den Saft und die Köpfe davon weg, weil dieser Theil so hart ist, daß er nicht weich werden kan.

Wenn dieses geschehen, so thut Wasser über das Feuer, und wenn es sieden will, so werffet eure Pomeranzen hinein, und lasset sie darinnen

kochen,

kochen, bis sie recht weich worden sind. Alsdenn macht man es damit, wie mit den Citronen. Siehe den Articul.

Pâte de Poires. Teig von Birn.

Man nimmt Birn, dergleichen sind: le petit Rousselet, die Muscateller-Birn und andere gute Birn, die sich brechen lassen, es mögen Sommer- oder Winter-Birn seyn.

Wenn man sie ausgesucht hat, thut man sie in die Kohlen, oder glüende Asche; wenn sie gar sind, nimmt man davon was röthlicht aussiehet und am besten gekocht ist, hernach preßt man sie, und treibet sie durch ein Sieb; das ist die Marmelade, die man haben muß.

Diese nehmet ihr hernach, und thut sie in Zucker, der den Sud à cassé erreicht hat, so daß der Zucker an Gewicht so viel ausmacht als die Marmelade, ihr rühret alles wohl um, lasset es recht warm werden, und richtet es, wie gesagt an, um es hernach auf gleiche Weise zu trocknen.

Pâte de Cerises. Teig von Kirschen.

Nehmet die schönsten, die gröstен und die zeitigsten Kirschen, die ihr finden könnet, thut den Stiel und den Stein heraus, lasset sie ein wenig im Wasser sieden, aber es muß sehr wenig Wasser seyn. Lasset sie hernach in einem kupfernen oder irrdenen Sayer austropfen, der viele kleine Löcher hat. Thut eine Schüssel darunter, damit alles hinein fällt, was heraus tropfet, indem ihr eure Kirschen umrühret und

stampfet: treibet alles durch, und wenn es durch ist, so thut es in eine Pfanne, oder in ein sauberes Becken, und lasset es bey gelindem Feuer trocknen, indem ihr es sowol im Grund als an den Seiten herum beständig mit einer Spatul umrühret, damit es nicht anbrenne, bis ihr sehet, daß eure Kirschen zu trocknen anfangen, welches ihr daraus erkennen werdet, wenn sie an der Pfanne nicht mehr ankleben. Thut hernach ein halb Pfund oder drey viertel Pfund gestossenen Zucker hinein, und mischet alles wohl untereinander: Wenn also der Teig angemacht ist, so thut ihn auf Schiefer-Steine in solchen Formen als euch beliebet, und lasset sie trocknen, wie das trockene Confect.

Anstatt gestossenen Zuckers, thut ihr besser, wenn ihr solchen Zucker nehmet, der den Sud à cassé erlangt hat, und denselben eurer Marmelade einverleibet.

Pâte de Grosseilles rouges.

Teig von rothen Stachelbeeren.

Reiniget sie fleissig von allem Unrath, und macht einen Teig daraus, wie aus den Kirschen.

Pâte de Framboises.

Teig von Himbeeren.

Nehmet Himbeeren, die wohl zeitig sind, thut die Stiele hinweg, und treibet sie durch ein recht fein Haren-Sieb, und macht euren Teig an, wie von den Kirschen.

Pâte

Pâte d'Abricots. Teig von Abricosen.

Nehmet Abricosen, die wohl zeitig sind, scheelet sie, und thut die Steine heraus: Lasset sie ein wenig im Wasser sieden, und hernach abtropfen; treibet sie hernach durch ein Haar-Sieb, und macht euren Teig an, wie den Kirschen-Teig.

Auf eine andere Art.

Thut eure zeitige und gescheelte Abricosen in eine Pfanne über das Feuer, aber ohne Wasser, und rühret sie öfters mit einem Schaum-Löffel um, bis sie sich zusammen setzen. Wenn solches geschehen, so thut sie vom Feuer, und menget so viel gekochten Zucker darunter, als Teig vorhanden ist.

Pâte de Pêches. Teig von Pfirsching.

Nehmet Pfirsching die nicht gar zu klein sind, scheelet sie, und thut den Stein heraus: Lasset sie bey gelindem Feuer so lang im Wasser sieden, bis sie anfangen wie grün zu werden: Lasset sie hernach in ihrem Wasser wieder kalt werden; wenn sie kalt sind, so thut sie heraus, und lasset sie austropfen; hernach sollet ihr sie durchtreiben, und euren Teig daraus machen, wie aus den Kirschen.

Alle diese Teige auszumachen, muß man den Zucker à cassé sieden lassen, selbigen hinein thun, alles wohl umrühren, und wenn sie über dem Feuer so warm worden sind, daß sie sich angefangen haben zu rühren, so muß man sie oberwehnter massen anrichten. Folgende Teige wer-

den auch also ausgemacht. Dieses dienet ein für allemal zur Nachricht, damit man nicht öfters einerley wiederhole.

Pâte de Verjus.

Teig von unzeitigen Trauben.

Nehmet unzeitige Trauben, wie man sie zum Einmachen nimmt, thut die Körner heraus, und lasset sie im Wasser grün werden wie die Pfersich. Machet hernach den Teig wie den vorigen aus.

Pâte de Coins. **Quitten-Teig.**

Nehmet recht zeitige Quitten, scheelet sie, und thut den Butz und die Steine heraus; lasset sie im Wasser sieden, und macht hernach euren Teig aus, nach der ersten Manier von Kirschen.

Auf eine andere Art.

Wenn eure Quitten gar sind, wie man oben gesagt, so treibet sie durch ein weites Sieb; lasset sie hernach trocknen in einer Pfanne über dem Feuer. Wenn dieses geschehen, so menget Zucker darunter, rühret sie noch fünf oder sechsmal über dem Feuer um, doch so, daß sie nicht sieden, und richtet sie halb kalt an.

Pâte de Pommes. **Teig von Aepfeln.**

Nehmet Reinetten-Aepfel, scheelet sie, und thut den Butz weg; Lasset sie im Wasser sieden: wenn sie gar sind, so thut sie ins frische Wasser, lasset sie hernach austropfen, und treibet sie durch

ein

ein Haar-Sieb, trocknet sie sodann über dem Feuer in einer Pfanne, und rühret sie immer um, sowol im Grunde als am Rand der Pfannen herum mit einer Spatul: Wenn sie sich anfangen vom Grund abzulösen so thut sie vom Feuer und thut ein halb Pfund oder dreyviertel Pfund Zucker hinein: mischet alles wohl unter einander, richtet ihn auf dem Schiefer an, und lasset ihn in der warmen Stube trocknen, wie das trockene Confect.

Anmerckung.

Von allen diesen Teigen ist wohl zu mercken, daß man den Zeug dazu nicht muß sieden oder kochen lassen, sondern wie der französische Terminus lautet, nur tremiren, das ist, so warm werden, daß der Zeug anfangt sich zu bewegen.

Pâte contrefaite. **Nachgeahmter Teig.**

Um allerhand Sorten Teig nachzumachen, muß man die Marmelade von Reinetten-Aepfeln nehmen, und sie durchtreiben, wie wenn man einen Apfel-Teig machen will.

Pâte de Cerises contrefaite.

Nachgemachter Kirschen-Teig.

Nehmt Aepfel-Marmelade, thut sie in eine Pfanne, und lasset sie trocknen, als wenn ihr einen Aepfel-Teig machen wolltet. Anstatt des Zuckers aber thut auf ein Pfund Marmelade ohngefehr dreyviertel Pfund Syrup, in welchen dürre Kirschen sind eingemacht worden:

Lasset sie hernach noch einmal trocknen, bis sie am Pfannen-Boden nicht mehr anklebet, und richtet sie auf dem Schiefer als Kirschen an, worein ihr auch Stiele macht, oder auch als sonst einen rechten Kirschen-Teig, oder sonst in einer andern beliebigen Gestalt. Lasset auch alles in der warmen Stuben trocknen, wie die andern Teige.

Mercket hier wohl an, daß allerley andere Früchte auf gleiche weise können nachgemacht werden; wenn man sich des Syrups von den Früchten bedienet, die man nachahmen will, indem man zu einer jeden Sorte die Stiele thut, die ihr eigen sind, und die Farben, wie sie hiernach folgen.

Pour faire autres Pâtes legeres.

Andern leichten Teig zu machen.

Nehmet das weisse vom Ey, klopfet es wohl mit ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser, und vermischet es mit ein wenig Pistacien oder Mandeln: Knettet es wohl unter einander mit ein wenig Bisam. Lasset es in einer Torten-Pfanne kochen, indem ihr unten und oben warme Asche thut.

Wenn es die Consistentz eines Teigs erreicht hat, so lasset Zucker à la plume sieden, oder nehmet Syrup von irgend einer Confitur, die euch beliebet, menget alles wohl unter einander, und machet euren Teig vollends wie die andern Teige fertig.

Couleurs pour les Pâtes contrefaites, & qui peuvent servir aux Conserves.

Farben zu den nachgeahmten Teigen, deren man sich auch bey den eingemachten Blättern bedienen kan.

Rothe Farb.

Nehmet Cochenille, Alaun und Berg-Cristal, von einem soviel als vom andern; stosset alles zusammen in einem Mörser von gegossenem Eisen, bis es wohl pulverisirt ist. Wenn es so beschaffen ist, so reibet ein wenig Holtz-Aepfel-Essig darunter, und sayet es durch ein weiß Tuch: Nehmet den Saft der durchgefallen, und mischet etwas davon in eure Marmelade in dem ihr den Zucker oder den Syrup hinein thut. Nehmet euch aber wohl in acht, daß ihr die Quantität recht treffet, nachdem ihr die Farbe blaß oder lebhaft haben wollet.

Auf eine andere Art.

Nehmet Zinnober, reibet ihn in einem Mörser mit ein wenig Spiritu Vini, bis er recht angemacht ist, thut ihn hernach als kleine Kugeln oder Pillen auf Papier; lasset sie trocknen, und pulverisirt sie, die Farb davon ist sehr lebhaft.

Grüne Farb.

Nehmet recht grüne Poirée oder Mangolt, thut die Rippen davon, und behaltet nur die Blätter; diese waschet und lasset sie austropfen; stosset sie

hernach in einem Mörser, und nehmet den Saft davon; Thut denselben in eine Pfanne oder Schüssel, und lasset ihn einen kleinen Sud thun: Wenn er genug gesotten hat, so werffet ihn in ein Sieb, oder auf ein Salvet, und nehmet das, was auf dem Sieb oder auf dem Salvet stehen geblieben, um den Sachen nach Belieben diese Farb zu geben.

Gelbe Farb.

Zur Zeit, da die Lilien blühen, nehmet die kleinen gelben Zäserlein, die sich in dieser Blum befinden; Lasset sie wohl trocknen, und wenn ihrs brauchet, so macht sie zu Pulver.

Alle diese Farben können dienen bey dem gemeinen Teig, bey dem Obst-Teig, beym Zucker-Teig, beym Zucker-Brodt, und bey den eingemachten Blättern.

Pâte de Fleurs. Blumen-Teig.

Pâte de Violette. Teig von Veilgen.

Nehmet ein Pfund Aepfel-Marmelade, die schon durchgetrieben worden, und acht Loth wohl gereinigter Veilgen; Stosset eure Violblumen in einem Marmornen Mörser: Wenn sie gestossen sind, so mischet sie unter eure Marmelade, lasset alles zusammen in einer Pfanne trocknen, thut Zucker dazu, richtet an, und lasset euren Teig in der warmen Stube wie die andern Teige trocknen. Anstatt der Aepfel-Marmelade kan man auch Citronen-Marmelade nehmen, das stehet in eines jeden Belieben;

Anstatt

Anstatt die Violblumen zu stossen, kan man auch Violen-Syrup nehmen.

Pâte de fleurs d'Orange.

Teig von Pomeranzen-Blüthe.

Nehmet, wie beym vorigen, ein Pfund durchgetriebene Aepfel-Marmelade, und ein halb Pfund Pomeranzenblüthe, welche wohl gepflückt, gekocht und gestossen ist, wie die Blätter, die man feucht einmacht. Thut sie unter eure Marmelade; Lasset alles auf dem Feuer trocknen, thut Zucker dazu, und richtet den Teig an, und trocknet ihn in der warmen Stube, wie andern Teig.

Pâte de Gennes. Genueser-Teig.

Nehmet recht zeitige Quitten, reibet das Moos mit einem weissen Tuch davon ab; Lasset sie mit vielem Wasser wohl sieden, und wenn sie gekocht sind, so thut sie in frisch Wasser, schee-let sie, und suchet diejenigen aus, die am besten gekocht sind, und die weder Stein noch rothe Flecken haben; treibet sie durch ein Sieb, und lasset Zucker à soufflé sieden: Wenn er gesotten ist, so werffet eure Quitten hinein, rühret alles wohl unter einander, und lasset es in einer Terrine kalt werden. Wenn euer Teig kalt ist, so richtet ihn sauber an auf Platten von Blech oder auf Schiefer, oder auch in besonders dazu gemachte blecherne Formen, und traget ihn wie einen andern Teig auf, nachdem ihr ihn habt trocknen lassen.

Zu mercken ist, daß um diesen Teig recht gut zu machen, man ohngefähr drey viertel Pfund Zucker zu einem Pfund Quitten nehmen muß. Und wenn man auch ein Pfund dazu thäte, so wäre der Teig darum nicht schlimmer.

Viertes Capitul.

Worinnen man zeiget, wie man die Marmeladen machen soll.

Wer von Marmelade sagt, der redet von einem Teig, welcher halb feucht angemacht ist, und den man mit den Baumfrüchten anmacht, die einige Consistentz haben, dergleichen sind die Pflaumen, die Quitten, die Abricosen, ꝛc. Die Marmeladen sind einem Zucker-Canditorey-Inspectori sehr dienlich und nöthig: Man macht sie aber überhaupt auf folgende Weise:

Wenn man eine Marmelade machen will, so muß man den Anfang damit machen, daß man die Baumfrüchte, woraus man sie machen will, im Wasser zum Feuer bringe und aufschwöllen lasse, sodann ins kalt Wasser thue, wiederum nachdem sie wieder abgekühlet, in einem andern Wasser übers Feuer setze und so lange sieden lasse, bis sie weich werden, endlich durch ein Sieb treibe, und hernach in der Pfanne trockne: Wenn solches geschehen, lässet man so viel Zucker an Gewicht sieden, als der Baumfrüchte sind, bis er den Sud à Caffé erlan-

erlanget, man thut alles zusammen und mischet es wohl unter einander, setzt es zum Feuer, bis man siehet, daß es anfangen will zu kochen; alsdenn richtet man seine Marmelade an, und trägt sie auf, oder trocknet sie, um einen Teig daraus zu machen

Nach diesem allgemeinen Begriff kan man sich gantz sicherlich unterfangen Marmeladen zu machen, wenn man besonders dasjenige dargegen hält, was man im vorhergehenden Capitul davon gesagt hat, in massen die Marmeladen der Grund sind zu den Teigen von Baumfrüchten, die man zum essen macht. Es ist nur noch übrig, daß wir ins kleine sehen, ob nicht ein jedes Obst etwas besonders erfordert.

Marmelade d'Abricots verds.

Mermelade von grünen Abricosen.

Weil wir oben pag. 223. in dem Articul von dem Teig, den man aus dieser Frucht macht, schon angezeiget haben, wie man den Anfang damit machen muß, so ist es nicht nöthig, daß man es hier wiederhole. Nachdem man alles wohl beobachtet, was daselbst angezeiget worden, bis man den Zeug durch das Sieb getrieben, nimmt man die Marmelade, thut sie in eine Pfanne, lässet sie über dem Feuer trocknen, indem man sie fleissig umrühret, und auf allen Seiten umwendet, bis alle Feuchtigkeit sich heraus ziehet, und sie anfängt sich an die Pfanne zu hängen.

Wenn solches geschehen, so lasset euren Zucker

cker à caſſé ſieden, thut eure Marmelade hinein, miſchet alles wohl untereinander, und wenn es will anfangen zu ſieden, ſo iſt die Marmelade fertig.

Avertiſſement.

Man würde von denen verſchiedenen Marmeladen allhier weitläuftiger handeln, wenn man es für nöthig erachtete; weilen aber, was man davon geſagt, ſchon hinlänglich iſt, und um darinnen wohl fortzukommen, man allezeit gleich anfangs die Baumfrüchte ſo lange ſieden läſſet, bis ſie zur Marmelade werden, die man durchtreibet, und oberwehnter maſſen ausmacht; als will man hier weiter nichts erinnern, als daß man die grünen Mandeln, und die gelben Abricoſen, die man wie die grünen Abricoſen macht, auch alſo vorſtellen kan.

Marmelade d'Abricots jaunes.

Marmeladen von gelben Abricoſen.

Man nimmet recht zeitige Abricoſen, man kocht ſie im Zucker à perlé, man ſchäumet ſie wohl ab, hernach thut man ſie vom Feuer, und läſſet ſie kalt werden, um ſie zum andern mal aufs Feuer zu ſetzen.

Wenn ſolches geſchehen, ſo nehmet die Abricoſen, aus welchen ihr, ehe ihr ſie kochen laſſet, die Steine gethan, leget ſie aus, und laſſet ſie hernach trocknen, bis ſie keine Feuchtigkeit mehr von ſich geben.

Hiernächſt laſſet ihr euren Zucker à caſſé ſieden;

den; das erste mal daß ihr eure Abricosen kochen lasset, müsset ihr ein Pfund Zucker zu dritthalb Pfund Abricosen haben; und das andere mal anderthalb Pfund Zucker zu dritthalb Pfund Abricosen, und wenn alles wohl vermengt ist, macht man die Marmelade oberwehnter massen fertig.

Was die Pflaumen, Birn und Aepfel, Kirschen, Stachelbeeren, Himbeeren und Pfirsing betrift, werden dieselben gemacht, wie man es in dem allgemeinen Begriff, den man vom Marmeladen-machen gegeben, angezeiget hat.

Wenn man die Marmeladen in Töpfen angerichtet hat, muß man sie allezeit mit Zucker bestreuen; solches erhält sie. Nur die Marmelade von grünen Abricosen und grünen Mandeln lässet sich nicht aufheben, weil sie gerne fett wird, darum trocknet man dieselben.

Die Marmeladen von Pomeranzen-Blüthen und Citronen candiren sich bald, wenn sie wohl verfertiget sind; es ist aber nur ein gut Zeichen.

Die Marmeladen sind sehr dienlich zu Torten und andern dergleichen Sachen, worauf ein geschickter und sinnreicher Zucker-Canditorey-Inspector, der sein Handwerck wohl verstehet, verfallen kan.

Fünftes Capitul.

Vom Zucker-Brodt, wie auch von Macronen und Marcipan von verschiedenen Sorten.

Weilen diese Arten von Teig von der Competentz, eines Zucker-Canditorey-Inspectoris sind, so hat man für gut erachtet, sie ehender in dieses Capitul, als in den Bericht vom Pasteten-Backen, zu setzen, allwo man nichts davon gesagt hat, indem man sich daselbst blos auf die Artickel, die davon handeln beziehen kan.

Biscuits à la Bourgogne.

Zuckerbrodt auf Burgundische Art.

Nehmet ein viertel Pfund süsse Mandeln, drey viertel Pfund bittere Mandeln, brühet sie alle an und scheelet sie ab, stosset sie wohl in einem Mörser, indem ihr dann und wann zwey Eyerweiß darein menget.

Wann sie wohl gestossen sind, so mischet vier Pfund geriebenen oder gestossenen Zucker darunter, rühret alles starck untereinander, bis der Teig sich behandeln lässet; nehmet sodann diesen Teig, und treibet ihn mit Gewalt durch ein Sieb, und von dem durchtriebenen Teig macht Biscuiten, die ihr auf Papier leget.

Wenn

Wenn euer Zuckerbrodt also geformt ist, so thut ihut ihr eine Anzahl davon auf ein Blech, und stürzet einen Deckel darüber und leget Feuer auf den Deckel, daß sie auf dieser Seiten eine Farb bekomen: Wenn sie Farb genug an sich genommen haben, und genug aufgelauffen sind, so thut das Feuer hinweg, machet euer Zuckerbrodt los, so gut ihr könnet, hernach könnet ihrs auf der Seiten glaciren, auf welcher sie gestanden.

Wenn man will, so kan man sein Zuckerbrodt in den gewöhnlichen Mödeln backen; und wen der Teig so dick ist, daß man ihn nicht durchtreiben kan, so kan man denselben mit ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser dünner machen.

Biscuits communs. Gemein Zuckerbrodt.

Nehmet ohngefähr acht Eyer, schlaget sie auf und thut das Weisse und das Gelbe davon in eine Terrine oder in ein Becken; klopfet sie eine halbe Stunde lang mit einer höltzernen Spatul; thut ein Pfund Zucker oder Cassonade dazu; mischet alles wohl unter einander, und thut ein Pfund fein Mehl hinein: Klopfet alles wieder unter einander eine halbe Stunde lang: Werfet so viel gestossenen Aniß darunter, als ihr zweymal zwischen die Finger nehmen könnet; Lasset es eine Zeitlang ruhen, und richtet hernach euren Teig in blechernen oder papyrnen Mödeln an: Menget darunter ein wenig gestossenen Zucker zum Glaciren, und setzt endlich eure Biscuiten in ihren Mödeln in den Backofen. Der

Ofen

Ofen muß nur so warm seyn, daß man die Hand darinnen leiden kan. Oder thut sie in einen kupfernen Backofen, und zündet Kohlen unten und oben an, jedoch ein wenig mehr oben als unten. Lasset sie darinnen, bis sie wohl aufgelauffen sind, und ihre gelblichte Farb an sich genommen haben. Wenn sie gebacken sind, so thut sie mit einer Messerspitze aus den Mödeln, und setzt sie an einen warmen Ort, um sie vollends trocknen zu lassen.

Biscuits de fleur d'Orange.

Zuckerbrodt mit Pomeranzenblüthe.

Nehmet recht frische Eyer, und zwar nur das Weisse davon, und so viel als ihr zu einem Pfund Zucker brauchet. Thut sie in einen recht saubern marmornen Mörser, reibet sie nach und nach, indem ihr von einer Zeit zur andern gestossenen Zucker darein menget, und ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser dazu giesset. Fahret damit fort, bis alles dick wird, und sich behandeln lässet. Wenn solches geschehen, und euer Teig fertig ist, könnet ihr ihn entweder in kleinen Kugeln, oder in Zuckerbrodts-Gestalt auffsetzen. Macht ihr kleine Kugeln daraus, so müsset ihr sie mit den Händen rund machen mit gestossenem Zucker, und die Kugeln hernach auf Papier legen, so daß sie einander nicht berühren: Wollet ihr aber Zuckerbrodt daraus machen, so leget euren Teig auf einen recht saubern Tisch, und breitet ihn mit der Rolle aus, indem ihr immer gestossenen Zucker darunter

und

und darauf streuet, und denselben öfters an eine andere Stelle rücket, bis er ohngefehr so dick ist, als ein Thaler. Schneidet denselben hernach mit einem Messer, und machet eure Zuckerbrodt so lang und so breit ihr wollet. Leget sie auf weiß Papier, von einander abgesondert, wie die Kugeln. Ihr möget nun euren Teig zu Kugeln oder zu Zuckerbrodt gemacht haben, so backet sie in einem kupfernen Backofen, und macht unten und oben ein mittelmässiges Feuer. Wenn sie gebacken sind, so lasset sie kalt werden, und hebet sie kalt auf. Diese Art Zuckerbrodt kan man mit Ambra und Bisam anmachen; man darf nur seinen Teig in einem Mörser von gegossenem Eisen, mit einem Stempfel von gleicher Materie reiben, und ein wenig Ambra oder Bisam mit dem gestossenen Zucker immittelst darein thun.

Biscuits de fleurs d'Orange glacés.

Glacirtes Zuckerbrodt von Pomeranzenblüthe.

Machet euren Teig eben so an, wie den vorhergehenden, breitet ihn aus, und schneidet ihn auch so. Thut hernach Eyerklar in eine Schüssel oder in ein Becken; duncket eure Biscuiten nach einander darein, lasset sie austropfen, und thut sie in ein anderes Becken mit einer guten Quantität gestossenen Zuckers, womit ihr sie unten und oben bedecket. Setzet sie hernach auf Papier, und backet sie wie die andern.

Biscuits de Jasmins.

Zuckerbrodt von Jesmin.

Nehmet die Blüthe von Spanischem oder gemeinem Jesmin, pflücket sie rein ab, und stosset sie wohl in einem recht reinen marmornen Mörser, und thut hernach Eyerklar und gestossenen Zucker darunter. Machet hernach euer Zuckerbrodt, wie sonst, fertig.

Biscuits de Citron.

Zuckerbrodt mit Citronen.

Nehmet geriebene oder geschabte Citronen-Schalen, bereitet sie wie die Conserve: Macht einen Teig an, wie den von Pomeranzenblüthe, und wenn ihr ihn im Mörser reibet, so thut die geschabte Citronen-Schalen darunter.

Grands Biscuits de Citron.

Grosse Citronen-Biscuiten.

Lasset Zucker à cassé sieden, thut denselben vom Feuer, thut ein wenig geschabte Citronen-Schelfen darunter, und gebt ihm eine Farb, wie es euch beliebet: Thut zwey wohlgeklopfte Eyerklar darein, und schüttet geschwind eure Glace in Mödel von gedoppeltem Papier, nach der Länge oder nach der Breite gefaltzet, nachdem ihr viel oder wenig Zucker darein thun wollet. Wenn euer Teig anfängt wieder kalt zu werden, so schneidet ihn, wie ihr wollet, und backet sie wie sonst.

Biſcuits de Savoye.

Zuckerbrodt auf Savoyiſche Art.

Man macht ſie eben ſo, wie die andern, auſſer daß man von fünf Eyer das Weiſſe heraus, und an ihre Stelle ein wenig Pomeranzenblüth-Waſſer thun muß. Nachdem ihr ſie, wie die vorhergehende, wohl werdet geklopft haben, ſo thut ſie mit einem Löffel voll Papir, wie die Conſerve. Nehmet hernach geſtoſſenen Zucker, menget ein wenig Mehl darunter, und wenn ihr beydes alſo zuſammen gemiſchet, ſo beſtreuet euer Zuckerbrodt damit, und blaſet den Zucker, und das Mehl weg, ſo auf das Papyr fällt. Wenn ſie alſo zubereitet ſind, ſo backet ſie, aber nicht mit ſo ſtarckem Feuer, als die andern. Wenn ſie gebacken ſind, ſo thut ſie mit der Schneide eines Meſſers gantz warm weg.

Auf eine andere Art.

Nehmet ſechs Eyerdotter und acht Eyerklar nebſt einem Pfund geſtoſſenen Zucker, drey viertel Pfund gut Waitzen-Mehl und Anis, ſchlaget alles unter einander und laſſet es wohl ſieden: Macht einen Teig an, der weder zu dünn noch zu dick ſey: Wenn er jedoch zu dünn wäre, ſo könnet ihr noch geſtoſſenen Zucker und Mehl darein rühren, um ihn veſter zu machen. Wenn er endlich recht gerathen iſt, ſo thut ihn in beſonders dazu gemachte blecherne Mödel, und laſſet hernach eure Biſcuiten halb im Backofen backen. Wenn ſolches geſchehen, thut ſie wieder in den Backofen, um ſie auszubacken. Wenn

sie gebacken sind, so ziehet sie heraus, und gebt achtung, daß sie nicht zu sehr gebrannt noch zu weich seyen. Wenn sie aus dem Backofen gekommen sind, so hebt sie an einem Ort auf, der weder zu feucht noch zu trocken ist.

Biscuits à la Chancellière.

Zuckerbrodt à la Chancellière.

Nehmet acht frische Eyer, thut das Eyerklar davon, und werffet den Dotter in eine Schüssel oder Terrine, und rühret sie wohl untereinander mit einem silbernen Löffel, und in währendem rühren menget feinen gestossenen Zucker darunter, Löffel voll weise, und rühret immittelst starck fort. Thut einige Zeit hernach zwey Löffel voll Mehl, ein wenig geschlagenen Anis, und ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser darunter. Mischet alles wohl unter einander, und fahret fort gestossenen Zucker darunter zu thun, bis endlich ein Teig daraus wird, welchen ihr in der Form, die euch beliebet, auf sauber Papier thut. Wenn solches geschehen, so lasset eure Biscuiten in einem kupfernen Backofen backen, so, daß ihr unten und oben nur ein gelindes Feuer machet: Wenn sie gebacken und wieder kalt worden sind, so thut sie mit guter Manier weg, und hebt sie auf.

Biscuits à Dame Barbe.

Zuckerbrodt à Dame Barbe.

Nehmet ein Pfund süsse Mandeln, ein Viertel-Pfund bittere Mandeln, scheelet sie; stosset

sie

sie wohl in einem Mörser, und thut von einer Zeit zur andern ein Eyerklar darunter, damit sie nicht zu Oel werden.

Wenn solches geschehen, so thut euren Teig aus dem Mörser, nehmet am Gewicht eben so viel gestossenen Zucker, nebst einigen Eyerklaren, und mischet alles wohl unter einander, indem ihr den Zeug in einer Pfanne mit der Hand knettet.

Wenn dieser Teig im Stand ist, daß man ihn brauchen kan, so macht ihr daraus Biscuiten eines Thalers breit, und nicht so dick; das thut man gemeiniglich mit einem Messer; ihr leget sie sodann abgesondert auf einen Bogen Papier, thut sie in den Backofen, macht oben gleich ein Feuer, und wenn ihr sehet, daß eure Biscuiten wohl aufgelauffen sind, und sich wohl gefärbt haben, so thut ihr auch Feuer darunter, damit sie vollends gar werden.

Biscuits à la Dauphine.

Zuckerbrodt à la Dauphine.

Man nimmt drey oder vier Eyer, man klopft sie wohl, man mischet vier oder fünfmal so viel gestossenen Zucker darunter, als man zwischen den Fingern halten kan, eben so viel Citronen-Schalen, und vier oder fünf Löffel voll Mehl, so man zuvor im Backofen getrocknet.

Wenn alles wohl vermischt ist, so schüttet es auf etliche Bögen Papier, die mit Zucker bestreuet sind, bestreuet auch euren Teig damit, und backet ihn in dem Backofen bey mässigem Feuer.

Wenn er gebacken ist, so ziehet ihn wieder heraus, hernach schneidet ihr eure Biscuiten, so, daß das Papir drunter bleibet, nachdem ihr sie haben wollet, und damit es desto netter heraus kommet, löset man hernach das Papir mit einem Federmesser ab; sodann könnet ihr sie aufheben, und euch derselben entweder gleich, oder bey sich ereignender Gelegenheit bedienen.

Glace propre pour les Biscuits.

Glace so zum Zuckerbrodt tauget.

Wenn man Zuckerbrodt glaciren will, so kan man sich hierzu folgender Glace bedienen. Man nimmt Eyerklar und gestossenen Zucker, man klopft beydes wohl untereinander, bis es ohngefähr so dick wird, wie ein Mehlbrey.

Wenn diese Mixtion fertig ist, nimmt man mit einem Messer davon, und streichet es auf das Zuckerbrodt, und lässet diese Glace bey gelindem Feuer trocknen, bis sie hart worden ist. Man kan sie auch glaciren mit einer Glace, die aus zusammen gerührtem Zucker und wohlriechenden Wassern gemacht wird.

Massepain. **Marcipan.**

Das Marcipan ist schon lange auf den Tafeln üblich; man setzt es heut zu Tage noch auf, nicht nur zur Zierde, sondern auch zum Genuß. Man giebt ihm allerley Gestalten; man macht Torten und verschiedene andere Kleinigkeiten von Pastetenwerck, daraus. Man formiret

Felsen

Felsen, Vestungen und dergleichen Sachen von diesem Teig, die der Geist einem eingeben und die Geschicklichkeit des Werckmeisters vollkommen machen kan. Diese ausserordentliche Stücke macht man nur zu grossen Gastereyen, und werden auf grossen Körben aufgesetzt. Lasset uns sehen, wie man dabey zu Wercke gehet.

Massepain commun. Gemein Marcipan.

Nehmet ein Pfund süsse Mandeln, scheelet sie im warmen Wasser, und thut sie immittelst wieder ins kalte Wasser: Thut sie wieder heraus, und lasset sie auf einem Salvet abtropfen. Stosset sie hernach in einem marmornen Mörser mit einem Stämpfel von Buxbaum oder von anderm Holtz; erinnert euch aber, daß ihr sie öfters benetzet mit einem Eyerklar, mit Pomeranzenblüth-Wasser, oder sonst mit anderm wohlriechendem Wasser, bis sie so fein gestossen sind, als Mehl. Nehmet hernach drey viertel Pfund vom besten Zucker, so ihr haben könnet. und siedet ihn à soufflé; wenn er fertig ist, so schüttet ihn auf eure Mandeln, und vermischet sie wohl mit einem Spatul unter einander. Setzet alles zusammen wieder aufs Feuer, und rühret es mit der Spatul beständig wieder um, und gebt wohl achtung, daß nichts weder im Grund noch an dem Rand der Pfanne anbrenne; und wenn ihr endlich sehet, daß sich nichts mehr anhänget, so thut euren Teig weg Ehe ihr ihn arbeitet, müsset ihr ihn kalt werden lassen, hernach könnet ihr Stücke daraus machen,

welche man mit Mödeln zerschneidet, und hernach aus den Mödeln auf Papyr fallen lässet, und sie darauf nach der Reyhe setzet um sie in den Backofen zu thun. Man muß ihnen nur auf einer Seite Feuer geben, und auf der andern Seite glacirt man sie, und lässet sie sodann im Backofen gar werden.

Massepain Royal. Königlich Marcipan.

Nehmet gemeinen Marcipan-Teig, spinnet ihn auf einem Tische, ohngefehr eines Fingers dick, schneidet ihn in Stücken, und macht Ringe daraus, ohngefähr in der Grösse und Ründung eines Eyes; tauchet hernach diese Ringe in Eyerklar, und schliesset sie gantz in gestossenen Zucker ein. Nehmet ein Eyerklar, reibet es in einem Mörser; indem ihr solches reibet, so thut nach und nach Zucker darein, und höret nicht auf, bis ihr einen weichen Teig daraus gemacht: Wenn er in diesem Stand ist, so machet kleine Kugeln daraus in der Grösse, wie der inwendige Raum eures Ringes: Thut besagte Ringe aus dem Zucker, womit ihr sie gantz bedecket, stellet sie in verschiedenen Reyhen aufs Papier, und in jeden Ring thut eine Kugel, und lasset sie im Backofen backen.

Massepain frisé. Krauser Marcipan.

Nehmet gute süsse Mandeln, scheelet und stosset sie, wie die andern; wenn sie wohl gestossen sind, so mischet nach und nach Zucker darein, und fahret immer damit fort, bis ihr einen

brauchbaren Teig daraus gemacht, welchen ihr spinnen könnet, wie ihr wollet. Wenn der Teig also zugerichtet ist, so legt denselben auf Papier, in solcher Gestalt, die euch beliebet. Lasset ihn hiernächst nur auf einer Seite unter dem Backofen-Deckel backen, und wieder kalt werden: Wenn er kalt ist, so backet die andere Seite auf gleiche Weise. Hebet ihn gantz warm vom Papier, so wird euer also gemachtes Marcipan leicht, delicat, schön, gut und vollkommen niedlich seyn.

Massepain à la Ducheſſe.

Marcipan auf Hertzogliche Art.

Man nimmt Mandeln, welche man wie gewöhnlich zurichtet, und in währendem Stossen mit Eyerklar und Pomeranzenblüth-Wasser begiesset. Man muß so viel schwer Zucker nehmen, als der Teig wieget; man läßt ihn à la plume sieden, wornach man die Mandeln hineinein thut, und selbige wohl darunter mischet.

Wenn dieses geschehen, setzt man diese Massa wieder aufs Feuer, um sie zu trocknen, indem man sie starck herum rühret, bis der Teig sich brauchen läßt, und sich nicht mehr an die Pfanne henckt.

Thut hiernächst euren Teig auf einen recht saubern Tisch, der mit Zucker bestreuet ist, rollet denselben groß zusammen, lasset ihn ruhen; hernach könnet ihr Marcipan daraus machen, und ihnen eine Gestalt geben, wie ihr wollet.

Massepain de Monsieur.

Herren Marcipan.

Nehmet ein viertel Pfund schöne Mandeln, scheelet und stosset sie so viel ihr könnet: Thut zwey frische Eyerklar darein, reibet alles wohl unter einander, thut gestossenen Zucker darunter, und lasset nicht nach, bis ihr einen brauchbaren Teig daraus gemacht: Treibet ihn durch eine Spritze mit einem grossen Stempfel, machet hernach Ringe daraus, und backet dieselben in einem kupfernen Backofen bey gelindem Feuer, so werdet ihr etwas gutes und schönes machen.

Massepain à la Princesse.

Marcipan à la Princesse.

Nehmet ein Pfund süsse Mandeln, scheelet sie sauber, und thut sie in einen Mörser: mischet unter eure Mandeln ein Pfund schönen gestossenen Zucker, und geschabte grüne Citronen-Schalen: Stosset alles unter einander, und leget es hernach auf Papyr in der Gestalt, die euch beliebet. Lasset das, was ihr also aufs Papyr gesetzt unter dem Backofen-Deckel nur auf einer Seite backen. Wenn es gebacken ist, so lasset es kalt werden, und backet es auf der andern Seite.

Massepain d'Orange.

Marcipan von Pomeranzen.

Nehmet ein Pfund Mandeln, scheelet und stosset sie; siedet drey viertel Pfund Zucker à soufflé; thut

thut ihn vom Feuer, und werffet eure Mandeln darein, welche ihr fleissig damit zusammen rühren werdet. Nehmet hernach ohngefähr ein halb Pfund Pomeranzen-Marck, so feucht angemacht ist, lasset den Syrup davon abtropfen, stosset es, und thut solches unter eure Mandeln. Lasset alles in einer Pfanne zusammen kochen, und rühret es beständig um am Grund und an dem Rand herum, bis euer Teig sich an die Pfanne nicht mehr anhänget. Setzet ihn auf Papir in welcher Gestalt ihr wollet, und lasset ihn nur auf einer Seite unter dem Backofen-Deckel backen. Lasset ihn wieder kalt werden; wenn er kalt ist, so glacirt die ungebackene Seite, und backet sie wie die andere.

Die Glace hierzu soll zusammen gemacht seyn aus Eyerdottern, gestossenem Zucker und geriebenen Citronen; Dieses Marcipan ist sehr delicat, anstatt des Citronen-Marcks kan man Marmelade nehmen.

Massepain de Citron.

Marcipan von Citronen.

Diese werden auf eben die Art gemacht, wie die von Pomeranzen-Marck: Man muß Citronen-Marck oder Marmelade darein thun, und im übrigen alles wohl beobachten, was im vorhergehenden Artickel gesagt worden.

Massepain glacé. **Glacirter Marcipan.**

Machet einen Teig an, wie den zum gemei-

nen

nen Marcipan: Spinnet denselben auf einem Tische, und gebt ihm die Gestalt, die euch beliebet, und lasset denselben hernach im Backofen ein wenig trocknen. Thut ihn hernach in eine Schüssel mit ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser oder anderm wohlriechenden Wasser; mischet nach und nach gestossenen Zucker darunter, wie auch Saft und Marmelade einer solchen Baumfrucht, die euch beliebet, und rühret alles mit einem Löffel unter einander, bis eure Glace ohngefähr so dick wird, als ein Brey. Oder, wenn ihr wollet, thut ein Eyerklar in eine Schüssel, rühret es mit einem Löffel und machet diese Glace wie die vorige fertig. Vergesset aber nicht ein wenig Citronen-Saft darein zu thun, wenn sie anfängt dick zu werden. Wenn eure Glace auf diese oder jene Weise fertig ist, so nehmet eure Stücke Marcipan, und thut eine von diesen Glace darauf, setzet sie sodann auf Papier, und backet sie, eine Seite nach der andern, wie die vorhergehende, unter dem Backofen-Deckel.

Hierbey ist zu mercken, daß diese gedoppelte Sorte von Glacen bey allerhand Teig, Torten, Abaissen und Früchten zu gebrauchen ist.

Sechtes Capitul.

Les Conserves.

In Zucker eingemachte Sachen.

DJe sogenannte *Conserve* ist ein trockenes Confect, welches mit Zucker von vielerley Teig, oder Früchten, oder Blumen gemacht wird, damit solches dem Geschmack desto angenehmer werde. Es ist in der Zucker-Canditorey zugleich ein ansehnliches Hülfsmittel und eine Zierde des Nach-Tisches, den man damit ausfüllen kan. Es ist eben nicht schwer solches zu machen, und man hat dabey nur folgendes zu beobachten.

Conserve de Roses. Rosen-Conserve.

Nehmet Rosen von Provins, die röthesten, die ihr finden könnet: Lasset sie soviel möglich bey gelindem Feuer in einem Silber-Geschirr, oder sonst in was anders das dazu tauget, als in einer Casserole oder zinnernen Schüssel trocknen, und rühret sie öfters mit der Hand um. Wenn sie recht trocken sind, so stosset sie in einem Mörser, und sayet sie hernach durch ein recht feines Sieb, und macht sie an mit dem Saft von einer Citron, worauf ihr ein Loth zu Pulver gestossene Rosenblätter thun werdet, und wann ihr keinen Citronen-Saft haben könnet, so nehmet Holtzäpfel-Essig dazu. Lasset Zucker à la plume sieden: Wenn er gesotten

ist,

ist, so thut ihn vom Feuer, und blanschirt ihn mit der Spatul. Thut sodann eure Rosen darein und lasset sie so lang darinnen, bis eure Composition sich angefärbt hat. Wenn ohngefähr euer Zucker zu viel gekocht wäre, so thut den Saft einer gantzen oder halben Citronen hinein, nachdem ihr es für nöthig erachtet; lasset alles zusammen ein wenig kalt werden, und richtet es an.

Auf eine andere Art.

Nehmet pulverisirte Rosen von Provins, vermischet sie mit ein wenig Citronen-Saft; Lasset Zucker à soufflé sieden, thut denselben vom Feuer, thut eure Rosen darein, und richtet sie mit einander an.

Conserve de fleur d'Orange.

Conserve von Pomeranzen-Blüth.

Nehmet eine kleine Hand voll Pomeranzenblüthe, thut die Blätter von den Knospen, und zerschneidet sie: Lasset ein Pfund Zucker à soufflé kochen; Wenn er gekocht ist, so thut ihn vom Feuer, und tuncket eure Pomeranzen-Blüthe mit einem Löffel oder mit einer Spatul darein. Man muß alles wohl rühren und vermischen, auf daß die gantze Composition in allem gleich sey. Uber dieses muß man fleissig Sorge tragen, daß man den Zucker in der Pfanne starck umrühre, bis daß er anfängt oben zu gestehen, und eine kleine Glace zu formiren. Alsdenn könnet ihr eure Conserve in die Mödel thun, sie seyen von Blech oder von was anders. Nachdem

dem sie in den Mödeln kalt worden, so thut ihr sie heraus und hebt sie auf. Wenn ihr sie aber auf den Tisch setzen wollet, so schneidet mit einer Messerspitze hin und wieder darein.

Auf eine andere Art.

Nehmet Pomeranzenblüthe thut sie vom Knospen, und stosset die Blätter: Siedet Zucker à soufflé, thut ihn vom Feuer, thut eure gestossene Pomeranzen-Blüthe darein, und machet sie, wie die vorige fertig.

Conserve d'eau de fleur d'Orange.

Conserve von Pomeranzenblüth-Wasser.

Sie wird eben so, wie die vorigen gemacht; wenn aber der Zucker gesotten ist, so muß man Pomeranzenblüth-Wasser darein thun. Einige ziehen diese Art den andern Blumen vor, weil dieses Wasser sich besser einverleibet, und einen feinen Geschmack hat.

Conserve de Jus de Citron.

Conserve von Citronen-Saft.

Machet diese auf eben die Art, wie die von Pomeranzenblüth-Wasser, indem ihr in den gekochten Zucker Citronen-Saft thut, so bald ihr den Zucker vom Feuer gethan.

Diese Conserve ist sehr angenehm, und wird den schwangern Weibern angerathen, wenn sie zu Ohnmachten geneigt sind.

Conserve de raclure de Citron.

Conserve von geschabten oder geriebenen Citronen.

Nehmet eine schöne Citron, reibet sie und lasset das geriebene in ein reines Wasser fallen; ringet sie in einem Tuch aus, und trocknet sie wohl. Lasset Zucker à soufflé sieden, thut ihn vom Feuer, thut eure geriebene Citron darein, und machet eure Conserve wie die vorhergehenden fertig, indem ihr diese Composition wacker umrühret, bis sich eine dünne Glace oben aufsetzt.

Conserve de toutes sortes de fruits.

Conserve von allerhand Früchten.

Nehmet Kirschen und Abricosen à oreilles, eingemachte und trockene grüne Pflaumen, Pfirsinge und Mandeln, und schneidet sie in kleine Stücke: Lasset Zucker à soufflé sieden, und wenn er gesotten ist, so thut eure Früchte hinein. Richtet hernach eure Conserve wie die andern an, nachdem ihr alles genau beobachtet, was dabey erinnert worden.

Diese Art von Conserve macht man zu der Zeit, da keine solchen Früchte zu haben sind; denn wenn sie zu ihrer Jahrszeit zu haben sind, so nimmt man die Kirschen, lässet sie ihr Wasser von sich geben, setzt sie sodann auf ein Sieb, daß sie abtropfen; wenn solches geschehen, so stosset man sie im Mörser Was oberwehnte andere Früchte betrifft, stosset man sie nur, und trocknet sie sodann auf dem Feuer.

Lasset

Lasset hernach Zucker à cassé sieden, mischet darein das Marck von der Frucht, womit ihr eure Conserve machen wollet, und machet sie oberwehnter massen fertig.

Conserve à l'Intendante.

Conserve à l'Intendante.

Nehmet Citronen-Schalen, Pistacien, Abricosen und Kirschen; schneidet sie, wie gesagt, in kleine Stücke; streuet gestossenen Zucker darauf, und lasset sie bey gelindem Feuer trocknen. Nehmet Zucker, und lasset denselben à la plume, doch etwas starck, sieden; Thut eure Früchte darein, ohne ihn vom Feuer zu thun; wenn ihr sehet, daß euer Zucker à la plume gesotten ist, so thut denselben vom Feuer, und macht daß er weiß wird: Wenn endlich sich eine dünne Glace oben sehen läßt, so thut eure Conserve mit einem Löffel heraus.

Man nennet also diese Conserve, weil man sagt, es habe sie die Gemahlin eines Intendanten in der Picardie erfunden, und vor allen andern Sachen geliebet.

Conserve de Pistaches.

Conserve von Pistacien.

Nehmet aufgeschlagene Pistacien, scheelet sie, und thut sie immittelst ins frische Wasser. Thut sie in ein Tuch, und lasset sie hernach ablauffen. Stosset sie so rein, daß keine Brocken darunter bleiben, thut ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser darein, oder die Marmelade von welcher

Frucht ihr wollet, oder Citronen- oder Pomeranzen-Marck; man muß alles wohl in einander mengen; lasset hernach Zucker à soufflé sieden, werffet eure Pistacien hinein, und macht eure Conserve wie die andern fertig.

Auf eine andere Art.

Nehmet Pistacien und stosset sie; Lasset Zucker à la plume sieden; wenn er gesotten ist, so arbeitet ihn bis er weiß wird. Thut sodann eure Pistacien hinein, und rühret sie um: Thut endlich eure Conserve auf Papier. Diese Conserve ist nicht so delicat als die erste, sie kostet aber nicht so viel, und ist ziemlich angenehm.

Conserve de Grenade.

Conserve von Granaten-Körnern.

Nehmet Granaten-Körner, presset sie in einem Salvet, daß der Saft daraus fliesset; thut diesen Saft in eine Schüssel, mit ein wenig gestossenem Zucker: Wärmet beydes ein wenig über dem Feuer, bis der Zucker geschmoltzen ist. Lasset hernach Zucker à soufflé sieden; wenn er gekocht ist, so thut ihn vom Feuer, thut euren Granaten-Saft hinein, und richtet eure Conserve wie die andern an, wenn sich die Glace oben drüber zeiget.

Conserve de Violette.

Conserve von Violblumen.

Nehmet wohl-abgepflückte Violblumen-Blätter; stosset sie in einem Mörser; thut sie in ein

weiß

weiß Tuch und drucket den Saft davon aus. Lasset den Zucker à soufflé sieden; thut ihn vom Feuer, und wenn er sich wieder gesetzt hat, so thut euren Viol-Saft hinein; mischet alles wohl unter einander, und wenn ihr anrichtet, so thut ein wenig Citronen-Saft darein, und schüttet sodann eure Conserve in eure Mödel. Wenn sie kalt worden ist, so könnet ihr sie aus den Mödeln thun, und mit der Spitze eines Messers schneiden, wie ihr wollet: So schneidet man alle Conserven.

Wenn man sich nach der vorhergehenden richtet, kan man andere Conserven machen, als zum Exempel vom Saurach und von Granaten.

Conserve de Framboises.

Conserve von Himbeeren.

Nehmet schöne Kirschen, thut die Steine heraus, lasset sie in ein wenig Wasser ein wenig sieden. Lasset sie hernach abtropfen, zerquetschet sie, und trocknet sie wohl.

Wenn dieses geschehen, so thut einige Hand voll Himbeeren mit ihren Körnern darein, oder passiret nur eure Himbeeren, und drucket sie wohl aus, und menget den Saft davon unter eure Kirschen. Sodann lasset Zucker à cassé kochen, thut eure Composition hinein, und arbeitet alles wohl unter einander. Und wenn eure Conserve fertig ist, so richtet selbige an wie die andern, und schneidet sie auch so.

Conserve en forme de tranches de Jambon.

Conserve in Gestalt von Schincken-Schnitten.

Nehmet den schönsten Zucker den ihr finden könnet, theilet solchen in zwey Theile, und thut denselben in zwo Pfannen; Lasset ihn in beyden Pfannen à soufflé sieden. Thut in beyde Citronen-Saft oder geriebene Citronen, und in die eine ein wenig Zinnober; mischet denselben wohl unter den Zucker, damit er die Farb recht annimmt. Leget hernach, ohngefähr einer Hand breit, eine Lage von der weissen Conserve auf ein Papier; oben darauf eine Lage von der rothen; auf die rothe wieder eine Lage von der weissen, und also fort, bis eure Lagen vier Finger hoch sind, so, daß die letzte Lage roth sey. Schneidet alles mit einem Messer, wie Schincken-Schnitte, und leget sie immittelst auf ein Papier. Vergesset nicht, so oft ihr von der rothen Conserve nehmet, ein wenig Zinnober darein zu thun, um dieselbe desto rother zu machen.

Auf eine andere Art.

Nehmet auf einer Seiten gestossene Pistacien, und auf der andern pulverisirte Provins-Rosen mit ein wenig Citronen angemacht, und zum dritten gestossene Mandeln im Teig. Thut diese dreyerley Sachen in verschiedene Geschirre, und lasset ohngefehr anderthalb Pfund Zucker sieden, wie man ihn zu den Conserven siedet. Wenn er gesotten ist, so theilet denselben in drey Theile, wovon ihr zwey behalten und auf

die

die heisse Asche, thun werdet. In den andern Theil thut eure Rosen, und nachdem ihr wohl umgerühret, sollet ihr alles zusammen auf einen doppelten Bogen Papier schütten, welchen ihr auf allen vier Seiten zwey Finger hoch aufführen sollet, indem ihr die vier Ecken mit Stecknadeln bevestiget. Wenn solches geschehen, und dieser darauf geschüttete Zucker halb kalt worden, und die Rosen-Farb an sich genommen, so nehmet eure Mandeln, mischet, was ihr davon nehmet, unter den einen Theil Zucker, der auf der Asche stehen geblieben, und giesset sie auf die erste Lage; mit den Pistacien und dem dritten Theil des Zuckers machet es eben so. Wenn endlich alles im Stand ist mit dem Messer geschnitten zu werden, so macht den Rand von eurem Papier los, und schneidet ihn in der Dicke eines Thalers in Stücken.

Caramel.

Lasset schönen Zucker à cassé sieden: Wenn er gesotten ist, so thut ihn vom Feuer, thut ein wenig Ambra-Essentz darein, schüttet ihn mit der Pfanne als runde Plätzlein auf einen Teller, oder auf ein silbernes Becken.

Andere Manier.

Lasset Zucker in ein wenig Wasser zergehen, so daß der Sud davon stärcker sey als zu den Conserven: Thut Capilaire-Syrup darein, und werffet alles ins frische Wasser.

Diese Art von Täfelein ist vortrefflich gut für die Brust, und befördert den Auswurf. Man

macht in allen vornehmen Häusern Provision davon.

Siebendes Capitul.

Confitures liquides.

Feucht eingemachte Sachen.

Dieser Articul ist einer von den nöthigsten für einen Zucker-Canditorey-Inspector, und welcher vielen Leuten anständiger seyn wird, als alles wovon man bisher geredet. Die Privat-Personen werden ihre Satisfaction dabey finden, wie auch die, so die Zucker-Canditorey-Kunst lernen wollen. Die Ubung darinnen ist nicht schwer; man wird von dieser Wahrheit urtheilen aus dem Unterricht, den man davon giebet. Es sind folgende: Wir werden von dem Früh-Obst den Anfang machen, als da sind die grünen Abricosen, grünen Mandeln und andere darauf folgende Früchte.

Abricots verds liquides.

Feucht eingemachte grüne Abricosen.

Nehmet gantz weiche grüne Abricosen, scheelet sie und werffet sie immittelst ins frische Wasser. Lasset hernach Wasser warm werden, thut sie hinein, und lasset sie auf einem gelinden Feuer, bis sie anfangen grün zu werden: Thut sie vom Feuer, und lasset sie in ihrem Wasser kalt werden. Wenn sie kalt worden sind, so thut sie wieder

wieder in frisch Wasser. Lasset Zucker à lissé kochen, und thut eure Abricosen hinein, nachdem ihr sie habt austropfen lassen. Lasset sie ein wenig sieden, thut sie vom Feuer und lasset sie ein wenig kalt werden. Thut sie wieder aufs Feuer, und lasset sie wohl sieden bis der Syrup à perlé gekocht ist: Thut sie in Porcellan-Häfen, und wenn sie kalt worden sind decket sie wohl zu.

Abricots verds confits avec leur peau.

Grüne Abricosen mit der Schelfe eingemacht.

Wenn ihr grüne Abricosen samt der Schelfe einmachen wollet, so müsset ihr selbige in eine Lauge thun, damit sie von ihrer Wolle gereiniget werden, wie wir es im Capitul von den Compoten p. 214. 215. angezeigt haben. Hernach müsset ihr sie in den geläuterten Zucker thun, so daß sie gäntzlich darinnen liegen, sie über dem Feuer sieden oder acht Wall thun lassen, sodann wieder heraus thun, und abtropfen lassen. Thut hernach eure Abricosen wieder in die Pfanne, setzet noch ein wenig Zucker zu; fahret also fort bis zum dritten oder vierten mal, indem ihr allemal ein wenig Zucker dazu thut, weil die Quantität desselben immer abnimmt. Und das letzte mal, wenn ihr eure Abricosen vollends werdet ausmachen wollen, so lasset euren Syrup à perlé sieden, und werfet eure Frucht hinein, und thut Zucker von gleichem Sud dazu, decket ihn zu, und lasset

ihn ein einen Wall thun, thut ihn vom Feuer und schäumet ihn wohl ab.

Wenn endlich dieses alles geschehen, so haltet eure Häfen bereit, um eure Abricosen hinein zu thun, richtet sie darinnen an, lasset sie kalt werden, decket sie sodann wohl zu, und hebet sie auf. Diese Weise die grünen Abricosen einzumachen ist besser denn die erste: Man bedienet sich auch derselben bey vorfallender Gelegenheit, ein trockenes Confect daraus zu machen, wie wir es hiernach sehen werden.

Abricots meurs liquides.

Feucht eingemachte zeitige Abricosen.

Nehmet so viel Abricosen, als ihr wollet, scheelet sie wohl und sauber ab; lasset Wasser sieden, werffet eure Abricosen hinein, und lasset sie einen kleinen Wall thun. Thut sie hernach hinweg, und thut sie in frisch Wasser.

Ehe man alles zusammen kochen läßt, muß man achtung geben, ob sie alle gleich weich worden sind, und wo das nicht ist, die so nicht weich sind, noch ferner weich sieden lassen Hernach thut ihr sie sämtlich in den geläuterten Zucker, und lasset sie so lange sieden, bis sie nicht mehr schäumen.

Nachdem ihr sie abgeschäumet, so lasset ihr sie kalt werden, sodann in einem Sayer abtropfen. Ihr lasset inzwischen euren Syrup à lissé kochen, ihr thut eure Abricosen darein, vermehret den Syrup und lasset sie sieden. Ihr nehmet sie nochmals heraus, und lasset sie austropfen.

tropfen. Das letzte mal aber lasset ihr euren Syrup à perlé sieden, thut eure Frucht hinein, decket sie zu, und lasset sie einen Wall thun, ihr thut sie sodann vom Feuer weg, und schäumet sie ab, und thut sie in eure Häfen.

Auf eine andere Art.

Nehmet schöne Abricosen, welche erst anfangen zeitig zu werden, scheelet sie gantz dünn ab, und thut den Stein heraus. Thut sie immittelst ins frische Wasser, und lasset Wasser wärmen, bis daß es fast siedet. Thut eure Abricosen darein, und lasset sie darinnen, jedoch ohne zu sieden, bis sie wieder über das Wasser hinauf steigen; ziehet sie alsdenn immittelst heraus, und thut sie wieder in frisch Wasser: Lasset Zucker à perlé sieden, und eure Abricosen wohl abtropfen, und thut sie in diesen Zucker; lasset beydes zusammen starck sieden, und schäumet es wohl ab: Thut sie vom Feuer, und lasset sie kalt werden. Thut sie wieder aufs Feuer, schäumet sie wohl ab, bis daß der Syrup à grand perlé gesotten ist. Richtet sie sodann an, und thut sie in eure Häfen.

Abricots avec la peau & le noyau.

Abricosen mit samt der Schelfe und dem Stein.

Machet sie eben so, wie die andern, ausgenommen, daß ihr sie nicht scheelen noch den Stein heraus thun dörfet.

Abricots de Ménage.

Abricosen in die Haushaltung.

Nehmet zeitige Abricosen und scheelet sie; sie müssen noch nicht vollkommen zeitig seyn, doch solt ihr sie scheelen. Lasset sodann so viel schwer Zucker à la plume sieden, thut eure Abricosen hinein, und lasset sie einen kleinen Wall thun, damit sie ihr Wasser von sich geben; lasset sie wieder kalt werden; thut sie wieder aufs Feuer, und lasset sie sieden, bis sie nicht mehr schäumen. Wenn ihr eure Abricosen wohl abgeschäumet habt, so lasset euren Syrup à perlé sieden, und wenn er nicht hinlänglich ist, so gebt ihm allemal einen Zusatz; wenn ihr eure Abricosen endlich wieder hinein gethan, so decket sie zu, und lasset sie einen Wall thun, und richtet sie sodann in eure Häfen an.

Amandes verdes liquides.

Feucht eingemachte grüne Mandeln.

Man macht sie wie die grünen Abricosen; man darf nur selbigen Articul zu rath ziehen.

Groseilles verdes liquides.

Feucht eingemachte grüne Stachelbeeren.

Man macht sie eben so, wie die Abricosen, ausgenommen, daß man sie nicht scheelet, sondern nur die Körner heraus thut.

Unzeitige Trauben feucht einzumachen.

Man macht die unzeitigen Trauben entweder gantz

gantz ein, oder man thut die Körner heraus. In dem ersten Fall, sucht man schöne unzeitige Trauben aus; man läßt Wasser so warm werden, daß es sich rühret, doch darf es nicht kochen; man wirfft die Trauben hinein, und nimmt sie wieder heraus, wenn sie anfangen zu steigen; man thut sie alsdenn vom Feuer und wirfft sie wieder in frisch Wasser zum abkühlen.

Man muß sie hiernächst wieder aufs Feuer setzen, damit sie wieder grün werden, und sie wieder heraus nehmen und abtropfen lassen. Mittlerweile läßt man Zucker à perlé kochen, man wirfft die Trauben hinein, und läßt sie darinnen, bis es sich anfängt zu rühren; man rühret sie wohl um, und schäumet sie ab, hernach thut man sie wieder aufs Feuer, decket sie zu, und lasset sie einen Wall thun, hernach thut man sie vom Feuer.

Wenn ihr die Körner und Haut weg thun wollet, so könnet ihr es thun, es ist nur desto schöner. Es erfordert ein wenig Gedult, man bringt es aber leichtlich zuwege. Die Trauben derer man sich hierzu bedienet, sind: der Bourdelais sonst *Grey* genannt, und der Muscateller, der erste aber ist mehr im Brauch.

Cerises liquides & sans noyau.

Feucht eingemachte Kirschen ohne Stein.

Nehmet zum einmachen schöne wohlzeitige Kirschen, thut die Stiele und Steine davon; lasset Zucker à soufflé sieden, und thut eure Kirschen hinein; lasset sie bey starckem Feuer sieden,

und

und schäumet sie sorgfältig ab. Wenn dieses geschehen, so thut sie vom Feuer, und lasset sie kalt werden: Thut sie wieder aufs Feuer und lasset sie recht starck sieden. Thut sie noch einmal vom Feuer, und schäumet sie ab, wenn es nöthig ist. Hebt sie in euren Häfen auf, und wenn sie kalt worden sind, so decket sie wohl zu.

Auf eine andere Weise.

Nehmet schöne auserlesene Kirschen, beschneidet die Stiele, und thut die Steine weg; nehmet hernach so schwer Zucker als Kirschen sind: Lasset den Zucker à soufflé sieden, thut eure Kirschen hinein, decket sie zu, und lasset sie zehen oder zwölf Wall thun.

Man muß sie hernach abschäumen, und sie wieder aufs Feuer setzen, und nachdem ihr sie zugedeckt, und noch einen Wall thun lassen, so könnet ihr sie wegthun.

Wenn ihr ihnen eine schöne Farb geben wollet, so thut Stachelbeeren-Syrup darein, und wenn ihr die Himbeeren liebet, so könnet ihr, indem ihr sie einmachet, Himbeeren drunter thun.

Framboises liquides.

Feucht eingemachte Himbeeren.

Nehmet schöne Himbeeren, welche nicht wohl zeitig und schön gantz sind; thut die Stiele davon, und thut sie in eine Terrine, deren Boden platt ist. Lasset Zucker à soufflé sieden, und giesset ihn auf eure Himbeeren: Lasset sie hernach

nach kalt werden, und schüttet sie gantz sachte in eine Pfanne: Lasset sie sieden, und schäumet sie ab, bis daß der Syrup à perlé gesotten ist: Richtet sie in euren Häfen an, und decket sie zu, wenn sie kalt worden sind.

Grosseilles rouges liquides.

Feucht eingemachte rothe Stachelbeeren.

Nehmet schöne rothe Stachelbeeren, leset die Stiele wohl aus; lasset Zucker à soufflé sieden, und thut eure Stachelbeeren darein; lasset sie wohl sieden, und schäumet sie fleissig ab. Thut sie vom Feuer, und lasset sie wieder kalt werden. Thut sie wieder über das Feuer, und schäumet sie so lange ab, bis der Syrup fast zur Gallert gekocht ist: Solches erkennet ihr, wenn ihr einen Löffel darein tuncket, und derselbe roth wird. Wenn solches geschehen, so thut sie vom Feuer, schäumet sie noch ab, wenn es nöthig ist. Richtet sie in Häfen an, und decket sie zu, wenn sie kalt worden sind.

Noix blanches liquides.

Feucht eingemachte weisse Nuß-Kerne.

Nehmet schöne grüne Nüsse, die hübsch weich sind, scheelet sie bis auf das Weisse, so daß nichts grünes daran bleibet: Thut sie immittelst ins frische Wasser: Lasset sie hernach starck sieden, bis daß, wenn man eine Stecknadel hinein stecket, sie von selbsten wieder abfallen, und nicht daran stecken bleiben. Thut sie alsdann heraus, und leget sie wieder in frisch Wasser:

bohret

bohret ein Loch mitten darein, stecket ein Gewürz-Nägelein, oder klein geschnittenen Zimmet, oder Citronen-Schelfe hinein. Lasset Zucker à lissé sieden, werffet eure Nüsse darein: Lasset sie wohl sieden, und darauf ohngefehr eine halbe Stunde ruhen: Setzet sie hernach wieder über ein starckes Feuer, bis der Syrup à perlé gesotten ist, und hebet sie auf, wie die andern eingemachten Sachen.

Die Nüsse sind sehr weiß, wenn man recht guten und schönen Zucker dazu nimmt. Wenn man will, so kan man diesen eingemachten Nüssen einen Ambra-Geschmack geben, indem man etwas Ambra darunter rühret.

Meures liquides.

Feucht eingemachte Maulbeeren.

Nehmet schöne noch etwas grüne Maulbeeren, thut die Stiele weg, und machet sie wie die Kirschen ein, oder lasset Zucker à petit perlé sieden; zu vier Pfund Maulbeeren braucht man drey Pfund Zucker. Thut eure Maulbeeren hinein, decket sie zu, und lasset sie nur einen gelinden Wall thun, indem ihr die Pfanne sachte beweget.

Wenn dieses geschehen, so thut eure Maulbeeren vom Feuer, schäumet sie wohl ab, lasset sie ohngefähr zwo Stunden ruhen. Thut sie hernach wieder übers Feuer, bis der Syrup den Sud au grand lissé erreichet.

Prunes

Prunes Imperiales liquides.

Feucht eingemachte grosse Kayſers-Pflaumen.

Nehmet schöne groſſe Kayſers-Pflaumen welche erſt anfangen zeitig zu werden, ſcheelet ſie, und thut ſie immittelſt in friſch Waſſer; Laſſet Waſſer faſt ſiedwarm werden und thut eure Pflaumen hinein. Laſſet ſie auf einem gelinden Feuer, bis ſie grün zu werden anfangen: Wenn ſolches geſchehen, ſo thut ſie vom Feuer, und laſſet ſie in ihrem Waſſer kalt werden. Wenn ſie kalt ſind, ſo ziehet ſie heraus, und thut ſie in friſch Waſſer: Laſſet Zucker à ſoufflé ſieden, und thut eure Pflaumen hinein, nachdem ihr ſie aus ihrem Waſſer gezogen und austropfen laſſen. Laſſet ſie bey ſtarckem Feuer ſieden, und ſchäumet ſie wohl ab. Wenn ſolches geſchehen, ſo thut ſie vom Feuer, und laſſet ſie kalt werden. Setzet ſie nochmals über das Feuer, und laſſet ſie ſieden, bis daß der Syrup à perlé gekocht iſt. Thut ſie ſodann heraus, und richtet ſie in Häfen an, und decket ſie zu, wenn ſie kalt worden ſind.

Auf eben dieſe Weiſe werden allerley Pflaumen eingemacht, ausgenommen die rothen Damaſt-Pfläumlein, welche man im ſiedenden Waſſer muß aufſchwöllen laſſen, und ſie wieder heraus nehmen, wenn ſie anfangen weiß zu werden. Endlich macht man ſie wie die groſſen Kayſer-Pflaumen vollends fertig.

Einige ſcheelen ſie nicht, ſondern ſtechen drey oder viermal beym Stiel und hin und wieder

noch

noch etliche mal mit einer Stecknadel hinein, damit sie nicht aufspringen, und den Zucker besser annehmen. Die Pflaumen die am besten einzumachen sind, sind oberwehnte Sorten, wie auch die Perdrigons, die Mirabellen, die Islevert, und einige von denen, deren Marck nicht nur von gutem Geschmack und sehr süß ist sondern auch vest ist, weil die andern, die zu weich sind, gerne zur Marmelade werden, wodurch dergleichen eingemachte Sachen sehr unangenehm gemacht werden.

Prunes à My - Sucre.

Pflaumen mit halbem Zucker.

Zu vier Pfund Pflaumen thut zwey Pfund Zucker, lasset ihn à perlé sieden, thut eure Pflaumen hinein, lasset sie darinnen einen kleinen Wall thun, nehmet sie hernach weg, und lasset sie ruhen, bis sie ihr Wasser von sich gegeben haben. Thut sie hernach wieder aufs Feuer, lasset sie bis à perlé sieden. Lasset sie in diesem Stande bis den andern Tag ruhen. Alsdenn könnet ihr sie zum Gebrauch aufheben.

Poires de Rousselet liquides.

Feucht eingemachte Rousselet-Birn.

Nehmet schöne recht zeitige Rousselet-Birn, lasset sie bey starckem Feuer mit vielem Wasser sieden, bis sie weichlich werden; ziehet sie heraus und thut sie in frisch Wasser. Scheelet sie, und werffet sie immittelst in ein ander frisch Wasser. Lasset Zucker à lisse sieden, thut eure

Birn

Birn hinein. Lasset sie wohl sieden, und schäumet sie wohl ab. Wenn solches geschehen, so thut sie vom Feuer und lasset sie kalt werden. Wenn sie kalt sind, so lasset sie wieder sieden, bis der Syrup à perlé gekocht ist. Thut sie in eure Häfen, und decket sie zu, wenn sie kalt worden sind.

Poires de Muscat liquides.

Feucht eingemachte Muscateller-Birn.

Die Muscateller- und allerley gantze Birn, werden auch so, wie die Rousselet-Birn eingemacht. Die Birn-Schnitze werden auch eben so eingemacht, ausgenommen, daß man die Birn in vier oder in zwey Stücke schneiden muß, ehe man sie im Wasser siedet. Hernach macht man sie wie die andern fertig.

Auf eben die Weise werden eingemacht die Blanquettes oder Milch-Birn, die Muscates oder Muscateller-Birn, die Oranges oder Pomeranzen-Birn, der Certeau und die Bergamote musquée; wenn diese letztern groß sind, und nicht wohl den Zucker annehmen können, so schneidet man sie in vier oder zwey Stücke; solches aber geschieht erst, nachdem man sie im Wasser hat auffschwöllen lassen, weil sie sonst schwarz werden, und gern das Wasser annehmen und zur Marmelade werden.

Wann die Birn, die man einmachen will, nicht gar zu groß sind, so kan man sie gantz einmachen. Man muß aber den Butz hinweg thun.

Pêches de Corbeil au liquide.

Feucht eingemachte Pfirsing von Corbeil.

Nehmet Pfirsing die ein wenig grün sind. Scheelet sie, und thut den Stein heraus. Setzet sie immittelst in frisch Wasser; Lasset ander Wasser sieden, thut eure Pfirsing hinein, und lasset sie bey gelindem Feuer darinnen sieden, bis sie anfangen grün zu werden. Thut sie alsdann vom Feuer, und lasset sie kalt werden. Thut sie hernach in frisch Wasser. Lasset Zucker à perlé sieden, thut eure Pfirsing hinein, nachdem ihr sie aus dem Wasser gezogen und austropfen lassen. Lasset sie sieden, und schäumet sie fleissig ab. Thut sie hernach wieder vom Feuer, und lasset sie kalt werden. Wenn sie kalt sind, so thut sie wieder zum Feuer, und lasset sie fort sieden, bis der Syrup à perlé gekocht ist. Wenn solches alles geschehen, so ziehet sie heraus, thut sie in Häfen, und decket sie zu, wenn sie kalt worden sind.

Wenn man will, so kan man, anstatt sie zu scheelen, sie in der Laugen aufschwöllen lassen, wie man es in Ansehung der grünen Abricosen in dem Articul von den Compoten p. 214. 215. gesagt hat.

Die andern Pfirsing, die nicht zu groß sind, können auch auf diese Weise eingemacht werden.

Pêches meures. Zeitige Pfirsing.

Mann nimmt halb zeitige Pfirsing, man scheelet sie, man thut den Stein heraus, und man

man läßt sie im Wasser über dem Feuer aufschwöllen, daß sie weiß werden. Immittelst daß sie steigen, muß man sie mit dem Schaum-Löffel heraus nehmen, und sie ins frische Wasser thun, sodann selbige abtropfen lassen, und sie in den geläuterten Zucker thun, in welchem man sie sieden läßt, so lang sie schäumen.

Man muß den Schaum fleissig davon thun, wornach man die Frucht ohngefehr zwo Stunden ruhen läßt.

Wenn sie geruhet haben, so thut man sie wieder zum Feuer; man vermehret seinen Syrup, wenn man siehet, daß er zuviel abgenommen hat, und kocht denselben à lisse.

Man thut die Pfirsing noch einmal vom Feuer, lässet sie noch zwo Stunden in ihrem Syrup ruhen; hernach kan man sie wieder zum Feuer thun, um den Syrup au grand perlé zu sieden, da ihr sie dann wegnehmen könnet.

Die Pavis oder rothe Pfirsing, werden auch wie Pfirsing eingemacht. Der weisse Pavis läßt sich auch vortrefflich gut einmachen.

Muscat liquide.

Feucht eingemachte Muscateller-Trauben.

Nehmet schöne Muscateller-Trauben, die noch ein wenig grün sind; Thut die Haut und die Körner davon weg: Lasset Zucker à perlé sieden; thut eure Muscateller-Trauben hinein, decket sie wohl zu, lasset sie ein wenig sieden, und hernach wieder kalt werden. Thut sie wieder aufs Feuer, und lasset sie so lange sieden, bis der

Syrup à perlé gesotten ist. Thut sie endlich in eure Häfen, und decket sie zu, wenn sie kalt worden sind.

Man kan sie auch eben so einmachen, ohne die Haut weg zu thun.

Verjus liquide.

Feucht eingemachte unzeitige Trauben.

Nehmet schöne unzeitige Trauben, die zum Einmachen taugen, und die erst anfangen zeitig zu werden. Thut die Haut und die Körner davon: Lasset Wasser fast siedheiß werden, thut eure Trauben darein, und lasset sie darinn bey gelindem Feuer, bis sie anfangen grün zu werden. Lasset sie hernach in ihrem Wasser kalt werden. Wenn sie kalt worden sind, thut sie heraus, und werffet sie in den bereits ein wenig gesottenen Zucker; lasset sie sieden oder acht Wall thun und dabey starck kochen, und thut sie weg.

Coins liquides.

Feucht eingemachte Quitten.

Nehmet recht zeitige Quitten, schneidet sie in zwey oder in vier Stücke, scheelet sie, und thut die Hertzen davon: Werffet sie immittelst ins frische Wasser; lasset ander Wasser sieden, thut eure Quitten hinein, und lasset sie darinn, bis sie anfangen weich werden. Wenn solches geschehen, so nehmet sie wieder heraus, und thut sie wieder in frisch Wasser. Lasset Zucker à lissé sieden, thut eure Quitten darein, und lasset sie

bey

bey kleinem Feuer sieden, und decket sie zu, wenn sie roth werden sollen. Thut sie zuweilen vom Feuer, und wieder darauf, nachdem sie von einer Zeit zur andern ein wenig gestanden sind, bis der Syrup fast zur Gallerey gekocht ist. Wenn solches geschehen, so thut sie in Häfen, und decket sie zu, wenn sie kalt worden sind.

Man thut wohl, wenn man von den Schelfen, von dem Butz, und von einigen andern Quitten eine decoction macht, welche man durch ein Sieb treibet, oder in einem Tuch ausringet, und deren man sich bedienet, um diejenige darinnen zu kochen, die man einmachen will.

Um den Qitten eine schöne Farb zu geben, kan man die Cochenille auf folgende Art zubereitet, dazu thun:

Lasset die Cochenille im Wasser sieden, thut Alaun dazu, hernach auch Crema Tartari. Sayet hernach alles durch ein Tuch, um euch derselben in der Noth zu bedienen. Was die Dosin betrift, kan man leichtlich urtheilen, wie viel man davon bedarf: die Beurtheilungs-Kraft entscheidet die Sache ohne grosse Schwierigkeit.

Cotignac d'Orleans.

Quitten-Lattwerg von Orleans.

Weil wir allhier von Quitten handeln, so haben wir für dienlich erachtet, die Art und Weise zu zeigen, wie man Quitten-Lattwerg auf die Weise dessen von Orleans machen kan: Man greift aber die Sache folgender massen an.

Nehmet Quitten, schneidet sie in Stücken, scheelet sie, und thut die Körner heraus. Zu sechs Pfund Quitten nehmet zwey Pfund Zucker, der à caffé gesotten ist. Thut eure Quitten hinein, und lasset alles zusammen sieden, bis es zur Marmelade wird. Treibet alles durch ein Haar-Sieb, und was durchgetrieben ist, nehmet ihr zu eurer Quitten-Lattwerg.

Wenn solches geschehen, so lasset noch vier Pfund Zucker à perlé sieden, thut den durchtriebenen Zeug darein, und wenn nach einigem Sieden der Syrup wieder in eben solchen Sud kommt, so thut eure Quitten-Lattwerg vom Feuer, schäumet es ab, und richtet es gantz warm an, entweder in Schachteln, oder in kleine Häfen. Um diesem Quitten-Lattwerg eine schöne Farb zu geben, könnet ihr von der präparirten Cochenille drein thun.

Eilftes Capitul.

Von verschiedenen Sorten von Sultzen oder Gallereyen.

Eine Sultz, Gallert oder Gallrey, ist eigentlich ein Obst-Saft, welcher unter dem Kalt werden dick wird. Man macht verschiedene Sorten davon. Sie sind zur Auszierung des Nach-Tisches sehr dienlich, und man greift die Sache folgender Massen an:

Gelée

Gêlée de toutes sortes de fruits.

Gallrey von allerley Baumfrüchten.

Nehmet welcherley Baumfrüchte als euch beliebet; schneidet sie in Stücken, und lasset sie mehr oder weniger im Wasser kochen, nachdem sie hart oder weich sind. Wenn sie gekocht sind, so treibt sie durch ein weisses und starckes Tuch, und ziehet daraus so viel decoction als ihr könnet. Thut die decoction in eine Pfanne mit einem halben Maas Wasser und einem Pfund Zucker. Lasset alles zusammen kochen, bis eure Gallert gantz formirt ist, welches ihr daran erkennen werdet, wenn ihr von eurer Composition in einen Löffel nehmet, und indem ihr selbigen umstürtzet, der Zeug Stückweise davon herab fällt, nicht aber als ein Faden herab fliesset. Ihr könnet auch davon auf einen Teller thun, und zusehen, ob sie nicht fliesset. Wenn sie also gekocht ist, so thut sie vom Feuer, und richtet sie an.

Zu mercken ist, daß allerhand rothe und grüne Gallereyen zugedeckt und bey gelindem Feuer kochen müssen. Die weisse aber bey starckem Feuer und aufgedeckt kochen muß.

Auch ist zu mercken, daß die Quitten mehr Zucker erfordern, als die andern Früchte.

Wir haben schon angezeiget, wie man die Quitten-Lattwerg von Orleans machen muß, welches die Quitten-Gallert ist.

Gelée de Groseilles.

Gallert von Stachelbeeren.

Nehmet Stachelbeeren, presset sie aus, und sayet sie durch ein Salvet. Messet den Saft, den ihr daraus ziehet; und zu einem halben Maas thut drey viertel Pfund Zucker. Lasset es kochen, mischet alles unter einander und lasset es auch zusammen kochen. Ihr werdet erkennen, daß eure Composition gekocht ist, wenn ihr davon auf einen Teller thut, und sehet, daß sie sich aufheben läßt, ohne daran zu kleben.

Auf eine andere Weise.

Nehmet so viel Baumfrüchte als Zucker, der à cassé gesotten ist; Lasset sie sieden, bis sie nicht mehr schäumen, und bis euer Syrup zwischen lisse und perlé ist.

Wenn solches geschehen, so lasset eure Stachelbeeren auf einem recht feinen Sieb austropfen ohne sie allzusehr auszupressen. Wenn sie ausgetropft haben, so nehmet den Saft davon, thut denselben in eine Pfanne, lasset ihn einen Wall thun, schäumet ihn ab, und traget sie davon.

Gelée de Grenades.

Gallert von Granat-Aepfeln.

Man macht sie wie die vorige. Man hat aber dabey zu mercken, daß ehe man die Gallreyen wegträgt, man einen kleinen Schaum

weg

weg thun muß, der darüber stehet, damit sie desto reiner sind.

Gelée d'Epine-Vinette.

Gallert von Saurach.

Um selbige wohl zu machen, muß man dasjenige beobachten, was bey der Gallert von Stachelbeeren erinnert worden.

Gelée de Framboises.

Gallrey von Himbeeren.

Man macht sie wie die von den Stachelbeeren. Nur dieses ist dabey zu mercken. Wenn eure Stachelbeeren gekocht sind, und ihr sie obgedachter massen durchgetrieben, so thut ihr eine oder zwo Hand voll Himbeeren darunter, nachdem man viel oder wenig machen will. Will man sie von lauter Himbeeren machen, so nimmt man vier Pfund Himbeeren, zwey Pfund Stachelbeeren, und fünf Pfund Zucker, und beobachtet dabey, was bereits erinnert worden.

Gelée de Verjus.

Gallert von unzeitigen Trauben.

Nehmet unzeitige Trauben, und lasset sie im Wasser einen Wall thun. Saiget sie durch ein grobes Tuch. Lasset Aepfel kochen; menget die decoction davon unter euren Trauben-Saft, und machet das übrige obgedachter massen fertig.

Avertissement.

Man muß die Trauben zubereiten, wie zum einmachen; wir haben es schon an seinem Ort gesagt. Wenn solches geschehen, setzt vielen Zucker à perlé zu, thut eure unzeitige Trauben hinein; lasset sie sieden, bis der Syrup perlé wird, treibet sodann alles durch ein feines Haar-Sieb, und hebt es auf. Es muß so viel Zucker als Frucht seyn. Diese Manier ist besser als die vorhergehende.

Gelée de Cerises. **Gallert von Kirschen.**

Man macht sie wie die von unzeitigen Trauben.

Auf eine andere Weise.

Nehmet schöne wohlzeitige Kirschen, thut sie in ein weiß Tuch, und presset den Saft heraus; nehmet so viel Zucker an Gewicht, welchen ihr à cassé sieden lasset, thut euren Kirschen-Saft hinein; Lasset ihn sieden, und schäumet ihn wohl ab. Lasset ihn sieden, bis er den Sud zwischen lissé und perlé erreichet, welches der gewöhnliche Sud zur Gallert ist.

Man erkennet noch, daß sie fertig ist, wenn man etwas davon auf einen Teller tropfen läßt, und die Tropfen, wenn sie kalt worden, aufheben kan, ohne daß sie daran kleben. Um dieser Gallert eine Farb zu geben, thut man wohl, wenn man Stachelbeeren-Saft darunter mischet.

Gelée

Gelée de Pommes.

Gallert von Aepfeln.

Macht eine Decoction von Aepfeln, sayet sie durch ein Salvet; zu einem halben Maas von dieser Decoction thut drey viertel Pfund Zucker à cassé, und so nach Proportion des übrigen. Lasset hernach alles zusammen sieden, so daß der Syrup durch ein gelindes Kochen den Sud zwischen lissé und perlé erreichet, und schäumet es wohl ab.

Wenn man seine Gallert roth färben will, so muß man sie zugedeckt sieden lassen, und entweder rothen Wein oder präparirte Cochenille darzu thun. Sehet den Artieul von der Orleans Quitten-Lattwerg, p. 277.

Die Gallert von Reinetten-Aepfel muß weiß seyn, darum decket man sie nicht zu.

Gelée de Coins. **Gallert von Quitten.**

Macht gleichfalls eine Decoction von euren Quitten, und lasset sie auch ein wenig roth werden. Presset sie durch ein Salvet, und thut sie in den Zucker, wie die andern.

Oder nehmet wahr, was man bey der Quitten-Lattwerg von Orleans gesagt hat, so eine rechte Gallert ist.

Gelée de Groseilles verdes.

Gallert von grünen Stachelbeeren.

Man muß gleich die Stachelbeeren zubereiten, wie die, so man einmachen will: das ist, man muß

muß die Körner heraus thun, sie über dem Feuer ins Wasser thun; wenn sie in die Höhe steigen, sie vom Feuer thun, und kalt werden lassen. Sie sodann in ein anderes Wasser thun, und sie bey gelindem Feuer wieder grün werden lassen, bis sie weichlich werden.

Wenn solches geschehen, so muß man Zucker besonders haben, der schon gesotten ist; zu einem Pfund Zucker so viel grüne Stachelbeeren. Lasset alles zusammen sieden, und schäumet es wohl ab, bis sie à perlé werden; treibet sie alsdenn durch ein feines Sieb, und hebt den Saft auf, der davon abtropft. Dieses Liqueur wird dick, indem es kalt wird.

Zwölftes Capitul.

Von trockenem Confect.

Die Früchte, welche man trocken einmacht, haben in der Zucker-Canditorey einen grossen Vortheil. Es ist nicht nöthig, daß man hier von dem Vergnügen etwas sage, welches man bey deren würcklichem Gebrauch genieſſet. Selbiges läſſet sich von selbsten sattsam empfinden, und solches ist schon hinlänglich ihr Verdienst vest zu gründen. In Ansehung des andern Nutzens, wird das trockene Confect zu allen Zeiten aufgetragen, es schicket sich auf alle Jahrszeiten, und thun vornehmlich eine ansehnliche Hülfe, zu der Zeit,

da das Obst rar ist, und da die wichtigsten Nach-Tische sehr klein beysammen und unansehnlich seyn würden, wenn man keine trockene eingemachte Früchte hätte.

Gewiß ist es, daß man kein trockenes Confect von Früchten machen kan, man habe sie dann zuvor feucht eingemacht. Wie dieses letztere geschicht, haben wir schon gezeiget. Auf folgende Weise aber trocknet man die Confituren, wovon sie das Corpus ausmachen.

Des Abricots verds.

Von grünen Abricosen.

Wenn eure Abricosen feucht eingemacht sind, wie man solches p 264. angezeiget, und wenn sie kalt worden, so lasset sie in einem Sayer abtropfen; richtet sie hernach an auf Schiefer-Platten, oder recht sauberm Blech, oder Brettern, die keinen bösen Geschmack an sich haben, und traget sie in die eingeheitzte Stube. Lasset sie über Nacht so stehen, des andern Tages aber könnet ihr sie umwenden, und desselbigen Abends wieder, und mit dieser Sorgfalt fahret ihr fort, bis alles recht trocken ist. Wenn solches geschehen, thut ihr sie fein säuberlich in Schachteln, die mit Papyr ausgefüttert sind.

Man thäte gar gerne dergleichen feucht eingemachte Abricosen aufheben; sie werden aber so gerne fett, daß man besser thut, wenn man sie bey Zeiten trocknet, als wenn man länger wartet; zu geschweigen, daß sie als ein trocknes Confect sich gar wohl halten.

Abricots

Abricots jaunes. Gelbe Abricosen.

Diese Gattung von Abricosen werden nicht so leicht fett, als die andern; darum kan man sie zu allen Zeiten trocknen. Und zwar auf folgende Weise:

Thut Wasser in eine Pfanne, setzet sie aufs Feuer, setzet die Terrine oder den Hafen darein, in welchem eure Abricosen sind, lasset euer Wasser ohngefehr eine halbe Stund sieden; auf solche Weise werdet ihr den Syrup von euren Abricosen warm machen, und wenn er zergangen ist, könnet ihr die Abricosen ohne Schwierigkeit heraus nehmen, und selbige austropfen lassen, um sie hernach wie die vorigen auf Schiefer-Steine oder blecherne Platten zu legen, und auf gleiche Weise trocknen zu lassen, nachdem ihr sie mit Zucker bestreuet.

Avertissement.

Ehe wir weiter gehen, wird es nicht undienlich seyn, wenn man hier einigen Unterricht giebet von alle dem, was man in Ansehung der sogenannten Etuve oder warmen Stuben, zu beobachten hat, und dabey anzeiget, was solche Etuve eigentlich sey.

Eine Etuve, so wie sie die Zucker-Canditoren haben, ist ein kleiner wohl verschlossener Ort, inwendig Stockweise mit Tabletten von Eisendrath versehen, auf welche man die Schiefer-Steine, die Platten von weissem Blech, die Bretter und Siebe in guter Ordnung setzet,

auf

auf welche man die Sachen leget, die man trocknen lassen will.

Um zu machen, daß alles, was man an diesen Ort setzet, recht tröckne, setzt man auf den Boden einen Kessel oder eine Feuer-Pfanne mit glüenden Kohlen, oder auch zwo derselben, wenn man viele Früchten zu trocknen hat, oder geschwind damit fertig seyn will.

Eine solche Etuve ist einem Zucker-Canditor oder Chef d'Office unumgänglich nöthig, um die Früchten trocknen zu lassen. Denn wer in solchen Ländern, da die Hitze mässig ist, sie an der Sonnen trocknen wolte, der würde nichts rechts machen.

Des Amandes verdes.

Von grünen Mandeln.

Setzet demnach ein für allemal zum voraus, daß alle Früchten, die ihr trocken einmachen wollet, zuvor feucht müssen eingemacht seyn; Nachdem ihr eure Mandeln abgeschäumet, lasset ihr sie abtropfen, und setzet sie auf die Platten, wie in dem Articul von den grünen Abricosen gesagt worden, ausser daß ihr sie nicht mit Zucker bestreuet, in massen die Mandeln von dieser Farb schöner sind als sonst, und leichter trocknen.

Des Cerises. Von Kirschen.

Wenn eure Kirschen fertig sind, so muß man sie in ihrer Terrine in die Etuve tragen, sie bis den andern Morgen darinnen lassen, da man

sie

sie dann in einem Sayer abtropfen läßt. Hiernächst richtet man sie auf die Schiefer-Steine, die man in der Dörr-Stube auffetzet, auf die dazu gemachten Tabletten von Eisendrath. Eure Kirschen müsset ihr mit Zucker bestreuen, denn so werden sie schöner seyn.

Des Framboises. **Von den Zimbeeren.**

Des andern Tages, nachdem ihr eure Himbeeren werdet feucht eingemacht haben, sollet ihr den Syrup davon abtropfen lassen, sodann selbige wie die Kirschen auffetzen, mit Zucker bestreuen, und in der Dörr-Stube oder Etuve trocknen lassen.

Groseilles rouges. **Rothe Stachelbeeren.**

Um die Stachelbeeren recht ins trockene zu bringen, thut man wohl, wenn man sie gleich Anfangs als Sträußlein einmacht; das ist, wenn man kleine Sträußlein davon zusammen bindet, ehe man sie in den Zucker thut, weilen diese Frucht zu klein ist, daß man sie nach einander trocknen könnte.

Wenn eure Beeren also eingemacht sind, und ihr sie eine Nacht über in ihrem Syrup habt stehen lassen, lasset ihr sie des andern Tages abtropfen, streuet Zucker darauf, und trocknet sie in der Dörr-Stuben.

NB. Unter dem Nahmen Groseilles können auch die Johannis-Beeren verstanden werden.

Desgleichen werden auch an verschiedenen Orten die Stachelbeeren, Grieselbeeren genennet.

Des

Des Noix blanches.

Von den weissen Nuß-Kernen.

Nachdem man sie oberwehnter massen feucht eingemacht, und selbige zehen oder zwölf Stunden in der Dörr-Stuben stehen lassen, thut ihr sie aus ihrem Syrup, lasset sie wie gewöhnlich abtropfen, richtet sie auf die Schiefer-Steine, und wenn sie auf der einen Seite trocken sind, wendet sie auf die andere, so werden eure Nuß-Kernen recht werden, wie sichs gehöret.

Des Prunes. **Von den Pflaumen.**

Es müssen die Pflaumen, wie die vorhergehende Früchte eine Nacht über in ihrem Syrup in der Dörr-Stuben stehen bleiben, ehe man sie ins Trockne setzet. Des andern Tages lässet man sie abtropfen, richtet sie auf die Schiefer-Steine oder auf die Siebe, und lasset sie trocknen.

Es giebt Pflaumen, die man mit halbem Zucker macht, und die man scheelet. Diese wollen mit Zucker bestreuet seyn, wenn man sie trocknen will.

Des Poires. **Von den Birn.**

Wir haben schon gesagt, was man für Birn wählen soll, um sie sowol viertel-weise als gantz einzumachen. Wenn sie nun eingemacht sind, und eine Nacht durch in der Dörr-Stube gestanden, könnet ihr sie ein wenig warm werden lassen, damit ihr Syrup flüssig wird, sie sodann

abtropfen lassen, und hernach in der Dörr-Stube auf Schiefer-Steinen, Blech-Platten, Sieben oder Brettern dörren lassen, nachdem ihr sie mit Zucker bestreuet. Man muß sie umwenden und öfters an einen andern Ort stellen, und wenn sie recht gedörret sind, so thut ihr sie in Schachteln, und leget allezeit einen Bogen Papyr zwischen den Lagen.

Wenn ihr eure feucht eingemachte Birn lange so behaltet, und es sich zuträgt, daß ihr trockenes Confect davon nöthig habt, so könnet ihr Wasser in einer Pfanne sieden lassen, in welches ihr euren Hafen setzen werdet, als in ein Balneum Mariæ, so wird euer Syrup zergehen, und ihr werdet eure Birn leichtlich daraus ziehen können, um sie in die Dörr-Stube zu setzen.

Des Pêches vertes.

Von den grünen Pfirsingen.

Wenn eure Pfirsinge eingemacht sind, so setzet eure Pfanne samt denselben in die Dörr-Stube, und lasset sie über Nacht darinnen stehen, um die Feuchtigkeit derselben auszuziehen und auszudörren: des andern Tages richtet ihr sie wie gewöhnlich auf die Platten, streuet Zucker darüber, und lasset sie in der Dörr-Stube trocknen.

Des Pêches meures.

Von den zeitigen Pfirsingen.

Man trocknet sie wie die vorhergehenden, nur muß man Sorge tragen, daß man sie fleissig

mit

mit Zucker bestreue, so oft man sie umwendet.

Des Pommes. Von den Aepfeln.

Die Aepfel, die man trocken einmacht, sind gemeiniglich die rothen Calvillen und die Reinetten in Stücken zertheilet. Wenn sie wohl eingemacht und kalt worden sind, lasset ihr sie abtropfen, richtet sie wie gewöhnlich auf die Bleche, und streuet Zucker darauf.

Wenn ihr sie feucht eingemacht behaltet, und hernach etwas davon ins Trockene bringen wollet, so müsset ihr Zucker à perlé sieden lassen, in welchem ihr sie einige Wall thun lasset, hernach könnet ihr sie ins Trockene setzen und zwar weit besser, als wenn ihr diese Vorsichtigkeit nicht gebraucht hättet, inmassen sie sonst nicht leicht trocknen, weil ihre Feuchtigkeit sie nachgehends wieder weich macht.

Du Verjus.

Von den unzeitigen Trauben.

Man macht sie trocken ein, wie man sie feucht einmacht, nur das einzige ausgenommen, daß man den Zucker au grand perlé muß kochen lassen. Man kan sie desto leichter trocknen, nachdem man sie hat kalt werden und abtrocknen lassen. Man muß die Stiele dran lassen, sie mit Zucker bestreuen, sodann in die Dörr-Stube setzen, und fleissig umwenden.

Des Oranges. Von den Pomeranzen.

Weilen man diese Art Früchte blos zu dem Ende einmacht, damit man sie dörren kan, wir aber in dem Capitul von den feucht eingemachten Sachen davon nicht geredt haben, wie auch von vielen andern Sachen, welche hier folgen; So wollen wir hier zeigen, wie man sie aufs allerbeste gantz einmachen kan. Man verfähret aber damit also:

Man nimmt Portugiesische oder süsse Pomeranzen, man wendet sie um, das ist, man benimmt ihnen die Haut. Wenn sie so zugerichtet sind, schneidet ihr sie in Stücken, lasset Wasser sieden, in welches ihr eure Pomeranzen werfet, welche darinnen so lange kochen, bis sie von der Stecknadel, mit welcher man sie probiret, abfallen.

Wenn ihr dieses beobachtet habt, so thut sie in ein frisch Wasser, thut sie hernach in geläuterten Zucker, nachdem sie wohl von ihrem Wasser werden abgetropft seyn. Lasset sie eine vier-Stunde in ihrem Zucker kochen; thut sie vom Feuer, und lasset sie kalt werden; wenn sie kalt sind, so lasset sie wieder kochen, bis der Zucker à soufflé gekocht ist. Wenn solches geschehen, thut sie vom Feuer, und lasset sie ein wenig stehen. Wenn sie bis den andern Tag gestanden sind, so lasset den Syrup wieder fliessen, indem ihr die Pfanne in heiß Wasser setzet.

Mittlerweile lasset ihr Zucker besonders à la plume sieden, und nachdem ihr eure Pomeranzen habt abtropfen lassen, werfet ihr sie in den

Zucker.

Zucker. Decket sie zu, und lasset sie einen Wall thun; sodann thut ihr sie vom Feuer, und wenn sich der Sud gesetzet, blanschiret ihr euren Zucker, indem ihr ihn starck in einer Ecke arbeitet, und mit einem Löffel gegen den Rand der Pfanne treibet.

Wenn der Zucker weiß ist, so thut eure Pomeranzen hinein, lasset sie austropfen, und leget sie zu dem Ende auf ein Bret. Es brauchet nicht viel Zeit sie zu trocknen, hernach könnet ihr sie aufheben.

Tailladins d'Oranges, ou Oranges en rocher.

Pomeranzen-Schnitte, oder Pomeranzen in Felsen-Gestalt.

Nehmet Pomeranzen, scheelet sie, wie die im vorigen Articul, schneidet sie in vier Theile, und presset den Saft davon aus: Reiniget sie, biß die Schelfe recht dünn ist, und schneidet sie wie das Spickspeck. Werfet sie immittelst in frisches Wasser, und lasset sie sogleich im geläuterten Zucker sieden. Wenn der Zucker anfangen will zu sieden, werfet ihr eure Pomeranzen-Schnitte hinein, und lasset sie ohngefehr zwanzig Wall thun. Ihr lasset sie sodann wieder kalt werden, hernach setzet ihr eure Pfanne wieder übers Feuer, um den Syrup à lissé zu sieden, wornach ihr eure Schnitte hinein werfet, welche ihr sieben oder acht Wall thun lasset; alsdann thut ihr eure Confitur vom Feuer, lasset sie nochmals kalt werden, und eure Schnit-

te abtropfen, und lasset den Zucker à perlé sieden, thut sie hinein, decket sie zu, und nehmet sie zum Trücknen heraus, und wenn ihr sie bis den andern Tag in dem Syrup habt stehen lassen, fahret ihr damit, wie man in dem Artieul von den Pomeranzen gesagt hat.

Man schreibet hier die Quantität Zucker nicht vor, die man zu oberwehnten Pomeranzen, und zu folgenden Citronen brauchet, weil so viel Zucker dabey seyn muß, daß sie gantz darinnen schwimmen. Was aber davon übrig bleibet kan man zu andern Sachen brauchen.

Zestes d'Oranges. **Zesten von Pomeranzen.**

Schneidet Zesten aus euren Pomeranzen; die Portugiesischen, wie auch die von Laporte und andere; süsse und saure, oder sauer-süsse, sind die besten dazu.

Lasset eure Zesten in vier verschiedenen Wassern sieden, und thut sie allemal wieder in frisch Wasser. So oft ihr sie sieden lasset, lasset sie eine viertel Stunde lang auf dem Feuer. Hernach könnet ihr sie einmachen, und wie die Tailladins zusammen richten.

Citrons. **Citronen.**

Scheelet sie, und werffet sie ins Wasser, wie die Pomeranzen; schneidet sie wie ihr wollet, und thut sie immittelst ins frische Wasser; Lasset Wasser sieden, thut eure Citronen hinein zum sieden, und lasset sie darinn, bis sie anfangen weich zu werden. Wenn sie so gekocht sind,

so

so nehmet sie heraus, und thut sie in frisch Wasser, machet sie hernach ein, und richtet sie an, wie die Pomeranzen.

Bedienet euch folgender Methode:

Wenn euer Citronen-Marck im Wasser weich worden, so thut ihrs in den geläutertrn Zucker; ihr lasset es sieden oder acht Wall thun, und hernach kalt werden. Ihr nehmet sodann euren Syrup heraus, welchen ihr sieden lasset, indem ihr noch Zucker hinzu setzet. Ihr giesset denselben auf die Citronen, welche ihr einige Wall thun lasset, und wenn euer Syrup den Sud à perlé erreichet, lasset ihr eure Citronen darinnen stehen; des andern Tages thut ihr sie ins Trockene, wie die Pomeranzen, die man auch also einmachen kan.

Zestes de Citron. **Zesten von Citronen.**

Lasset sie auf eben die Art kochen und einmachen, wie die Zesten von Pomeranzen.

Der Pomeranzen- und Citronen-Zesten kan man sich bey den in Zucker gebackenen Mandeln bedienen.

Der Zucker, der davon übrig bleibet, kan zur Conserve, zum Marcipan, zu den gebackenen Mandeln, und zu den eingemachten grünen Nussen dienen.

Laituës Romaines confites.

Eingemachte Römische Lactuken.

Nehmet Römische Lactuken die aufgeschossen sind, scheelet sie wohl, und thut alle Fäden da-

von: Thut sie immittelst ins frische Wasser, und lasset ein ander Wasser sieden; thut eure Lactuken hinein, und lasset sie sieden, bis sie an einer Stecknadel nicht mehr hängen bleiben. Wenn sie so gesotten sind, so thut sie heraus und ins frisch Wasser. Lasset Zucker sieden, und eure Lactuken abtropfen, und thut sie in den Zucker bis er à perlé gekocht ist. Wenn solches geschehen, so thut sie in eine Terrine, und lasset sie darinnen acht Tag lang weichen. Thut sie hernach in eine kupferne Bassine, und lasset sie sieden, bis ihr Syrup wieder den Sud à perlé erreichet, wornach ihr sie samt ihrem Syrup in einen Hafen thun werdet. Und wenn sie kalt worden, könnet ihr sie zudecken und ins Trockene setzen: Wenn ihr sie brauchen wollet, so thut sie aus dem Zucker, lasset sie austropfen, thut sie auf die Schiefer-Steine, und lasset sie in der Dörr-Stube trocknen.

Zu einem jeden Pfund Lactuken gehört ein Pfund Zucker.

Man kan die Holder-Kämmlein und die von Procolis auf eben die Art einmachen.

Amandes à la Pralines.

Im Zucker gebackene Mandeln.

Nehmet ein Pfund schöne grosse Mandeln, reiniget und putzet sie wohl. Lasset ein Pfund Zucker à perlé sieden, thut eure Mandeln hinein, und lasset sie so lang sieden, bis der Zucker den Sud à soufflé erreichet, indem ihr sie von einer Zeit zur andern umrühret. Wenn sie gebacken

backen sind, so thut sie vom Feuer, und rühret sie immer um mit der Spatul, bis sie gantz trocken sind. Thut sie in eine Schüssel, thut die kleinen Stücklein Zucker davon; thut sie wieder in die Pfanne und übers Feuer, bis sie einen kleinen Syrup von sich werffen, den man gemeiniglich Oel nennet. Thut nach und nach den Zucker dazu, der in der Schüssel geblieben, und lasset sie in der Pfanne kalt werden, indem ihr sie immer umrühret.

Autre Praline de Violette.

Andere gebackene Mandeln mit Viol-Blumen.

Nehmet wohl ausgelesene Violblumen; nehmet ohngefehr acht Loth davon. Lasset guten Zucker à soufflé sieden, thut ihn vom Feuer, und thut ein halb Pfund in Zucker gebackene Mandeln und eure Violblumen hinein. Rühret alles wohl unter einander, und thut es auf Bretter, oder auf Schiefer-Steine, oder auf Siebe, um sie in der Dörr-Stube trocknen zu lassen. Anstatt der Violblumen kan man auch den Syrup davon nehmen, und unter den Zucker mischen.

Praline de Roses. **Rosen-Pralinen.**

Nehmet Rosenblätter, hackt sie klein und macht sie wie die Violblumen an.

Praline de Genest.

Pralinen von Pfingstblumen.

Nehmet Pfingstblumen, und machet sie so an, wie die Violblumen.

Praline d'Orange. **Pomeranzen-Pralinen.**

Nehmet ohngefehr ein halb Pfund Pomeranzen-Zesten, die erstgedachter massen im Wasser gesotten sind. Lasset sie mit drey viertel Pfund Zucker einmachen, bis er à soufflé gekocht ist, und macht eure Zesten fertig, wie die Violblumen.

Praline de Citron. **Citronen-Pralinen.**

Man macht sie, wie die von Pomeranzen.

Amandes de Languedoc frites.

Gebackene Languedockische Mandeln.

Thut wohl geschelte Mandeln ins Wasser; lasset sie abtropfen, und thut sie in ein Becken mit viel gestossenem Zucker. Lasset Oel in einer Pfanne warm werden, wie zum Backen. Backet eure Mandeln darinnen, bis sie ein wenig goldgelb aussehen. Nehmet sie mit dem Schaum-Löffel heraus, und richtet sie mit dem Löffel auf Papier an, wie die Conserve.

Es haben einige diese Pralinen vergöldete Pralinen genennet, nachdem sie selbige so verstellet, und haben sie zur Competentz des Kochs gerechnet, welchen sie doch gar nicht angehen.

Marons

Marons glassés.

Glacirte grosse Castanien.

Nehmet schöne Lyoner Castanien, lasset sie in der Glut braten, mittlerweile daß ihr Zucker läutert und à perlé sieden lasset.

Wenn solches geschehen, scheelet eure Castanien, werffet eine nach der andern in den Zucker, ziehet sie mit einem Löffel gleich wieder heraus, und werffet sie immittelst ins frische Wasser, der Zucker, der darum herum ist, gefriret gleich.

Marons à la Limosine.

Grosse Castanien à la Limosine.

Lasset grosse Castanien wie sonsten braten; wenn sie gebraten sind, so scheelet sie, und drucket sie ein wenig zwischen den Händen breit. Richtet sie auf einen Teller an, und nehmet Wasser, Zucker, Citronen-Saft oder Pomeranzenblüth-Wasser; machet einen Syrup davon. Wenn er fertig ist, so schüttet ihn gantz siedheiß auf eure Castanien, und traget sie warm oder kalt auf.

Dreyzehendes Capitul.

Wie man die Butter und den Milch-Rahm auf verschiedene Art zubereiten und anmachen soll.

Einem Zucker-Canditorey-Inspector kommt es zu, die Butter und den Milch-Rahm auf

auf verschiedene Art zubereiten zu können. Auf folgende Art kan er darinnen geschickt werden.

Beure d'Amandes. **Mandel-Butter.**

Scheelet und stosset ohngefehr vierzig süsse Mandeln; thut dazu ohngefehr ein halb Pfund gute frische Butter, eine gute Quantität gestossenen Zucker, und ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser. Stosset alles zusammen, treibet es durch die Spritze mit dem runden Eisen, so die kleinen Löcher hat, und richtet es auf einem Teller an.

Beure de Pistache. **Pistacien-Butter.**

Man macht sie eben wie die Mandel-Butter: Diese so zubereitete Arten von Butter haben ihren Vorzug, und man trägts noch vieler Orten auf.

Beure filé & frisé.

Gesponnene und krause Butter.

Nehmet ein schön weisses, recht fein und starckes Salvet; bindet sie an zwo Ecken an eine eiserne Krempe; knüpfet die zwo andern Ecken so zusammen, daß man zwischen dem Knoten und dem Salvet einen Stock thun kan. Thut ein Pfund oder ein halb Pfund gute frische Butter ins Salvet, und unter demselben ein irrdenes Geschirr, darein die Butter fallen kan. Drehet und presset das Salvet, so wird die Butter durchfahren und hinein fallen. Nehmet alsdenn diese Butter, und setzet sie auf einen Teller.

Crême

Crême fouëttée, ou Crême en Roche.

Geklopfter Milch-Rahm.

Thut einen Schoppen recht gut süssen Milch-Rahm in ein grosses irrdenes Geschirr, nehmet eine Handvoll gantz dünner Ulmen-Ruthen, klopfet damit euren Rahm recht wohl, und menget recht viel gestossenen Zucker darunter, nebst ein wenig Dragant; (oder Gummi Adragant) fahret damit fort bis der Rahm so dick wird als Butter. Richtet denselben Stückweise auf einen Teller an. Man kan ihn so hoch auf einander legen, als man will, und er bleibt zween Tage in diesem Stande, ohne daß man Zucker darauf thut. Man kan auch Pomeranzenblüth-Wasser darunter thun, er wird davon nur desto besser.

Auf eine andere Manier.

Thut einen Schoppen Milch-Rahm in eine Terrine, einen halben Schoppen süsse Milch, und ohngefehr ein halb Pfund Zucker, der in Stücken zerbrochen ist. Klopfet denselben eine gute halbe Stunde, und lasset ihn wenigstens eine Stunde stehen, so daß er sechs Finger dick und recht vest sey. Thut ihn mit einem Löffel auf einen Teller, und zwar ohne daß ihr Zucker darauf thut.

Noch auf eine andere Art.

Thut in eine Terrine einen Schoppen Milch-Rahm; klopfet ihn fünf oder sechs mal; thut viel gestossenen Zucker darunter; Peitscht ihn

wieder so viel mal, und thut ein wenig pulverisirtes Gummi Adragan darein: Klopfet ihn noch einmal mit fünf oder sechs Streichen; richtet ihn in eine Schüssel oder in einen tiefen Teller an, und streuet Zucker darauf.

Crême de Patissier.

Pasteten-Beckers Rahm.

Lasset ein halb Maas Milch in einer Pfanne sieden, thut ein gut Stück Zucker darunter. Nehmet zwey frische Eyerklar, klopfet sie, und thut sie nebst ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser in eure Milch, welche ihr beständig umrühren werdet, bis sie ein wenig dick wird. Wenn dieses geschehen, so lasset die Milch kalt werden, und sayet sie durch einen recht feinen Sayer; Presset zusammen, was im Sayer bleibt und behaltet es: Es ist sehr delicat.

Crême de Lait d'Amandes.

Rahm von Mandel-Milch.

Scheelet und stosset ein Pfund süsse Mandeln, als ob ihr Marcipan machen wolltet. In dem ihr sie stosset, bespritzet sie mit recht frischer Milch. Wenn sie gestossen sind, so giesset ein halb Maas Milch daran; rühret alles wohl zusammen: Thuts in eine Pfanne oder in einen Hafen, und lasset es so heiß werden, daß es sieden möchte. Sayet es durch ein Tuch, und ringet es wohl aus. Nehmet die herausgelauffene Milch, thut sie in eine Pfanne mit einem

nem guten Stück Zucker. Lasset sie sieden, bis sie ein wenig dick wird. Thut ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser darunter. Richtet hernach euren Rahm auf einen Teller an, und setzet ihn kalt auf.

Crême pour faire des Tourtes de Lait d'Amandes.

Rahm zur Mandel-Milch-Torten.

Machet euren Rahm auf eben die Art, wie den vorigen. Wenn er aber siedet, mischet sechs wohl gerührte Eyerdotter und ein wenig Butter darein. Lasset ihn kochen wie einen Brey, und rühret ihn beständig weil er siedet. Wenn er kalt seyn wird, thut ihn in eine Abaisse, und zierret sie, wenn ihr wollet, mit Citronen-Schelfen, oder traget ihn auf, so wie er ist, auf einem Teller oder in einer Schüssel.

Crême de Pistaches. **Pistacien-Rahm.**

Nehmet ein halb Maas Milch, lasset sie sieden, bis sie etwas dick ist: Thut ein gut Stück Zucker darein, und rühret sie beständig um. Wenn sie anfängt dick zu werden, menget darunter ein viertel Pfund wohl geschelte und gestossene Pistacien, und wenn solches geschehen, richtet euren Rahm an.

Crême cuite. **Gekochter Rahm.**

Lasset ein halb Maas Milch mit einem guten Stück Zucker sieden. Thut sechs wohlgerührte

rührte Eyerdotter und ein wenig frische Butter darein. Wenn euer Rahm dick worden ist, so thut einen Teller voll davon, und lasset das übrige länger kochen. Man bedienet sich desselben zum Torten machen.

Andere Manier.

Nehmet süssen Rahm mit einem oder zwey Pfund wohl geschlagene Mandeln. Mischet alles in einer Pfanne untereinander, rühret es um, und lasset es bey gelindem Feuer sieden. Wenn ihr gewahr werdet, daß euer Rahm dick wird, so nehmet zwey Eyerdotter, klopfet ein wenig gestossenen Zucker darunter, werffet sie in euren Rahm, und wendet ihn noch vier oder fünf mal um.

Crême fouëttée commune.

Gemeiner geklopfter Rahm.

Nehmet ein halb Maas Milch, und thut sie in eine Terrine mit ohngefehr einem viertel Pfund Zucker. Nehmet auch einen Schoppen süssen Rahm, und mischet ihn unter eure Milch. Klopfet alles wohl mit kleinen abgeschneelten Ulmen-Ruthen, und im währenden Klopfen thut den Schaum weg. Und wenn endlich euer Rahm und Milch wohl unter einander geklopft worden, so thut den geklopften Rahm als eine Flamm-Säule oder Pyramide in eine Schüssel.

Crême à l'Angloise. Rahm auf Englisch.

Nehmet süssen Rahm und lasset ihn ein wenig sieden in dem Geschirr in welchem ihr ihn aufsetzen wollet; nehmet hernach eines Waitzen-Korns groß Käß-Lab oder Käß-Math, rühret Milch darunter, und werffet sie in euren Rahm.

Plissons de Poitou. Plisson von Poitou.

Nehmet ein grosses irrdenes Geschirr voll Milch, welche erst gemolcken worden, sayet sie durch, und thut sie in ein anderes Geschirr, von Erde mit einem halb Maaß frischen von der Milch aufgehabenen Rahm. Rühret alles wohl untereinander, und lasset es ohngefehr einen halben Tag an einem kühlen Ort stehen. Setzet sodann das irrdene Geschirr auf ein kleines Kohl-Feuer, so daß es nicht sieden kan, und thut es nach einer halben Stunde wieder an einen kühlen Ort. Nach sechs Stunden setzet es noch aufs Feuer eine halbe Stunde lang; Thut es wieder weg, und setzt es noch einmal an einen kühlen Ort. Wiederum nach sechs Stunden setzet es wieder aufs Feuer, und lasset es wieder kalt werden. Es wird eine Haut darüber entstehen, ohngefehr drey Finger dick, die sehr delicat ist, die ihr mit einem Teller aufheben werdet, und sie mit Zucker bestreuen, gebt aber wohl acht, daß ihr diese Haut nicht zerreisset, indem ihr die Terrine beweget.

Plissons communs. Gemeine Plissons.

Nehmet eine grosse irrdene Schüssel voll süsser

Milch, setzet sie auf ein Kohlfeuer, so daß sie nicht sieden kan. Lasset sie drey Stunden lang in diesem Stande. Thut sie vom Feuer, und lasset sie wieder kalt werden. Hebt hernach die Haut auf, die über der Milch seyn wird, und setzet es auf mit Zucker überstreuet.

Vierzehendes Capitul.

Von verschiedenen Syrupen.

Ob es gleich scheinet, als seyen die Syrupen nicht von der Competentz eines Zucker-Canditorey-Inspectoris, und daß sie gemeiniglich nur die Apothecker und Materialisten angehen; Sehen wir doch täglich in den vornehmen Häusern, allwo man mehr als jemals auf die Sparsamkeit siehet, daß man von einem Chef d'Office erfordert, daß er allerhand Liqueurs, da Zucker hinein kommt, zu machen wisse: darum haben wir dafür gehalten, daß wir diesen Articul nicht auslassen sollten. Man muß es demnach also machen:

Syrop de Violettes. **Violen-Syrup.**

Nehmet acht Loth wohl ausgelesene Viol-Blumen: Lasset ein Pfund Zucker à soufflé sieden; stosset eure Viol-Blumen in einem Mörser; vermischet sie wohl mit dem Zucker in einer Pfanne, und sayet alles zusammen durch ein Tuch: wenn es durchgesayt ist, so thut es in eine gläserne Flasche, welche ihr zumachen werdet, wann euer Sy-

Syrup kalt seyn wird. Es müssen die Viol-Blumen, die man dazu brauchen will, einen guten Geruch haben, daß sie des Morgens abgebrochen seyen, und allezeit vor der Sonnen Aufgang, damit dieses Gestirn durch seine Hitze die Kraft davon nicht wegnehme. Die so man beym Regenwetter abbricht, taugen zu nichts.

Auf eine andere Weise.

Lasset Zucker sieden, und stosset Viol-Blumen, wie hier oben gesagt worden: Thut ein Salvet auf eine Schüssel, oder auf eine Terrine: Thut die Viol-Blumen hinein, und schüttet den Zucker oben drüber: Rühret alles unter einander, treibt es durch und hebt es auf.

Syrop de Cerises. Kirschen-Syrup.

Nehmet Kirschen, thut die Steine davon, preßt sie, und lasset sie ohne Wasser ein wenig sieden. Sayet sie durch und preßt sie noch einmal: Nehmet einen Schoppen von dem Saft, der heraus lauffen wird, filtrirt denselben, um ihn zu läutern. Zu zwey Pfund Kirschen-Saft lasset ein Pfund Zucker à soufflé sieden, thut denselben in euren Saft, und lasset alles zusammen kochen, bis der Zucker den Sud au grand perlé erreichet. Wenn der Syrup kalt worden ist, so könnet ihr ihn in gläsernen Fläschlein aufheben.

Auf eine andere Art.

Nehmet gute Kirschen, thut die Steine heraus; lasset Zucker à soufflé sieden, werffet sie

hinein, laßt sie zehen bis zwölf Süd thun, schüttet sodann alles zusammen auf ein Sieb und lasset es in ein Gefäß fliessen, und thut es hernach in Gläser.

Andere Manier.

Nehmt Kirschen, preßt sie aus, und ziehet den Saft heraus, sayet ihn durch, und lasset ihn über dem Feuer zween oder drey Wall thun. Thut endlich Zucker hinein, je drey viertel Pfund Zucker zu einem halben Maas Saft.

Syrop de Meures. Maulbeeren-Syrup.

Nehmet Maulbeeren die noch roth sind. Preßt sie aus; lasset sie sieden, und nehmet den Saft davon. Nehmet einen Schoppen davon, und macht euren Syrup fertig wie den Kirschen-Syrup.

Syrop de Pommes. Syrup von Aepfel

Nehmet Reynetten-Aepfel, scheelet sie, und schneidet sie Scheiben-weise. Nehmet gestossenenen Zucker, leget auf eine Schüssel oder auf eine Terrine kleine Stäblein nahe aneinander, und auf dieselben immer eine Lag Aepfel, und eine Lag Zucker, bis genug ist. Setzet hernach eure Terrine, und was darauf ist, an einen kühlen Ort eine Nacht über, in welcher Zeit euer Syrup fliessen wird, den ihr schön und gut befinden werdet.

Auf eine andere Manier.

Lasset in Stücken geschnittene Aepfel im Wasser sieden: wenn sie wohl gekocht sind, rin-

get und preßt sie aus, um den Saft heraus zu ziehen: Nehmet ein halb Maas davon, und thut ihn in eine Pfanne mit einem Pfund Zucker. Lasset alles zusammen kochen, bis der Syrup à perlé gekocht ist. Wenn solches geschehen, so thut ihn in eine Phiole, und decket sie wohl zu, wenn euer Syrup wird kalt worden seyn.

Syrop de Pommes Purgatif.

Purgierender Aepfel-Syrup.

Nehmet den Saft von Reynetten-Aepfeln, vom Kraut Ochsenzunge genannt, von Buretsch, von einer Infusion von Sene-Blättern und Anis, mischet so viel Zucker darunter, als ihr für gut befindet, und bedienet euch dieses Trancks bey vorfallender Gelegenheit. Diese Purganz ist sehr gelind.

Syrop d'Abricots. Abricosen-Syrup.

Nehmet recht zeitige Abricosen, scheelet sie, und schneidet sie entzwey. Leget kleine Stäblein überzwerg über ein Becken oder über eine Terrine: Setzt eine Dose Abricosen auf eure Stecken, eine Lage gestossenen Zucker auf die Abricosen, und immer so fort, bis derselben genug sind. Stellet alles zusammen an einen kühlen Ort über Nacht. Lasset ein wenig Wasser warm machen, thut die Abricosen darein, schüttet sie auf ein weisses Tuch, lasset das Wasser heraus lauffen, preßt aber die Abricosen so wenig als möglich. Thut das Wasser in eine

Pfanne mit dem Syrup der von den Abricosen in die Terrine geflossen seyn wird. Lasset alles zusammen sieden, bis der Syrup à perlé gekocht ist. Wenn solches geschehen, so thut ihn heraus, und thut ihn in eine irrdene Phiole. Dieser Syrup wird gern fett, darum macht man nur so viel davon, als man gleich brauchen will. Zu einem halben Pfund Abricosen nimmt man ein Pfund Zucker.

Syrop de Verjus.

Syrup von unzeitigen Trauben.

Nehmet Trauben, die noch nicht zu zeitigen anfangen, scheelet sie, und nehmet den Saft davon, läutert ihn, und thut ihn in eine irrdene Flasche, die nicht zugedeckt ist: Setzet diese Flasche an die Sonne, oder vor das Feuer, bis der Trauben-Saft so klar wird, wie Wasser. Wenn er so ist, thut ihn fein sachte aus der Flasche, damit sich der Satz nicht rühret: Nehmet acht Loth davon. Lasset ein Pfund Zucker à soufflé kochen. Wenn er gekocht ist, so thut ihn vom Feuer, und schüttet euren Trauben-Saft hinein; wenn dieser kalt worden ist, so hebt ihn auf, und decket ihn zu. Wollet ihr mehr machen, so dörft ihr nur die Dosin vermehren, sowol in Ansehung des Safts als auch des Zuckers, nachdem ihr viel oder wenig machen wollet.

Syrop de Coins. Quitten-Syrup.

Nehmet recht zeitige Quitten: Wischet das

Moos

Moos mit einem Tuch davon ab; reibet sie bis an das Hertz, nehmet das Geriebene, presset und sayet es durch ein Tuch. Thut den Saft der heraus fliesset in eine unbedeckte gläserne Flasche. Thut ihn an die Sonne oder ans Feuer, bis euer Saft gantz klar worden ist. Wenn solches geschehen, so thut ihn aus der Flasche, ohne den Satz aufzurühren. Lasset ein Pfund Zucker à soufflé sieden, nehmet acht Loth Quitten-Saft, thut ihn in den Zucker, mischet alles untereinander, und hebt ihn in einer gläsernen Flasche auf. Wenn er zu sehr verkocht wäre, so müste man ihn à perlé sieden lassen, welches für allen Syrup, der sich halten soll, der rechte Sud ist. Wäre er nicht genug gekocht, so müste man noch Saft dazu thun, um ihn vollends zu kochen.

Syrop de Grenades.

Syrup von Granaten-Körnern.

Sayet Granaten-Körner durch ein Tuch, nehmet den Saft davon, und thut denselben in eine gläserne Flasche, um ihn klar zu machen, und wie den Quitten-Syrup zu verfertigen.

Syrop de Citron. Citronen-Syrup.

Thut acht Loth Citronen-Saft in ein Pfund Zucker, so à soufflé gekocht ist, und macht diesen Syrup wie den Quitten-Syrup fertig, und bedienet euch desselben. Man macht dergleichen Syrup nicht bald, es sey denn, daß man den-

selben gleich brauchen will. Er kühlt starck und ist gut für die Brust.

Syrop d'Oeillets. Nelcken-Syrup.

Nehmet gantz frisch abgebrochene Nelcken, drey Pfund abgezupfte Blumen, thut sie in ein gefürnißtes Gefäß, schüttet neun Pfund siedendes Quell-Wasser darüber, decket den Hafen zu und setzt ihn auf die warme Asche, damit alles zusammen eine Stunde lang infusirt.

Wenn dieses geschehen, lasset diese Infusion einen Sud thun, und sayet sie durch. Man muß sie nochmals wärmen, und gantz warm auf drey Pfund frische Nelcken-Blumen in oberwehntes Gefäß schütten.

Kläret hernach dieses Liqueur auf mit einem Eyerklar und sechs Pfund Zucker, der à perlé gekocht ist. Werffet alles in ein Sieb, worunter ihr ein Geschirr gethan habt, oder filtrirt es, oder sayet es durch ein feines Tuch.

Man braucht diesen Syrup um sich vor der bösen Luft zu verwahren. Er ist sonderlich gut wider die giftigen Fieber und Ohnmachten. Er stärckt das Hertz und das Haupt, wenn man ihn entweder allein, oder in Wein, oder in Wasser einnimmt.

Fünfzehendes Capitel.

Von den Liqueurs, welche man das gantze Jahr über trincken kan.

Hier kommen solche Liqueurs vor, deren Zubereitung den Zucker-Canditorey-Inspector

spector wieder angehet. Es sind gleich Anfangs einige, die an sich selbst sehr simpel, sehr gemein und sehr leicht sind; die andern erfordern mehr Kunst und Fleiß, und da alle diese Liqueurs eine der grösten Annehmlichkeiten des Lebens ausmacht, sonderlich bey den Gastereyen, so thut ein Officier, dem solches oblieget, gar wohl, wenn er sich der rechten Art selbige zu machen gründlich erkundiget, damit er zu allen Jahrzeiten keinen Mangel daran habe. Vornehme Herren lieben die Liqueurs, die den Geschmack kützeln, besonders wenn die Mahlzeit zu Ende ist, und um die Verdauung zu befördern. Sie brauchen diejenigen gerne, die erwärmen, und kühlen sich mit denen, die dazu tüchtig sind. Lasset uns zum Wesen selbsten schreiten.

Eau de Violes. Violblumen-Wasser.

Nehmet gute vor der Sonnen Aufgang abgebrochene Viol-Blumen, niemals aber von denen, die man beym Regenwetter abbricht. Zwo gute Handvoll sind genug zu einem Maas Liqueur. Man muß sie wohl abpflücken und auslesen, und nichts dazu nehmen als die Blätter von der Viol-Blume, die man mit einem viertel Pfund oder halb Pfund Zucker ins Wasser thut.

Man läßt alles zusammen sechs Stunden lang infusiren, hernach sayet man es durch ein Tuch, und damit man es desto annehmlicher trincken kan, läßt man es abkühlen.

Eau de Jasmin. Jesmin-Wasser.

Nehmet zwo Hand voll Jesmin-Blumen; thut sie in eine Wasser-Kanne oder in eine Terrine, mit einem halben Maas frisch Wasser, und ohngefehr einem viertel Pfund Zucker. Lasset es alles ohngefehr eine halbe Stund stehen, und giesset hernach euer Wasser aus einer Wasser-Kanne in die andere, bis es den Jesmin-Geschmack an sich genommen. Setzt es ins Kühl-Wahl, so werdet ihr es köstlich finden.

Man kan es auch wie das Veilgen-Wasser machen; es ist darum nur besser. Wenn es aber noth thut, so muß man sich dieser letztern Methode bedienen, und in gleichem Fall es mit dem Veilgen-Wasser eben so machen.

Eau de fleurs d'Orange.

Pomeranzenblüth-Wasser.

Nehmet eine Hand voll Pomeranzenblüthe. Thut sie in ein halb Maas Wasser mit einem halben Pfund Zucker, und macht es fertig, wie das Jesmin- oder Veilgen-Wasser.

Eau de Roses Muscades.

Muscat-Rosen-Wasser.

Nehmet zwo Hand voll Muscat-Rosen-Blätter; thut ein halb Maas Wasser und ein viertel Pfund Zucker dazu, und macht es wie das Jesmin- oder Veilgen-Wasser fertig.

Eau de Framboises. Himbeeren-Wasser.

Nehmet recht zeitige Himbeeren, presset sie durch

durch ein Tuch, und nehmet den Saft davon; thut denselben in eine gläserne Flasche ohne Deckel oder Korck, und setzt ihn an die Sonne, oder ans Feuer, oder in eine Dörr-Stube, bis er klar worden. Wenn solches geschehen, so giesset ihn fein sachte in ein ander Gefäß, damit ihr den Satz nicht aufrühret. Nehmet einen halben Schoppen davon, und thut ihn in einen Hafen oder in eine Terrine, mit einem halben Maas Wasser und einem viertel Pfund Zucker: Schüttet es hernach oft aus einem Geschirr ins andere, sayet es durch ein weiß Tuch, setzt es ins Kühl-Wasser, so werdet ihr es köstlich finden.

Eau de Fraises. Erdbeeren-Wasser.

Dieses wird gemacht wie das Himbeeren-Wasser, und in Ansehung beyder Arten, wenn ihr weisse Erd- und Himbeeren habt, so könnet ihr dem Wasser den Geruch davon beybringen, ohne ihnen die Farb zu geben.

Eau de Cerises. Kirschen-Wasser.

Es wird eben so gemacht, wie das Himbeeren-Wasser. Sie müssen recht zeitig seyn, und man muß die Steine und Stiele davon weg thun. Zwo Hand voll sind genugsam zu einem halben Maas Wasser. Wenn ihr nicht die Zeit habt selbige infusiren zu lassen, so könnet ihr sie oftmals aus einem Geschirr ins andere giessen; hernach könnet ihr euer Liqueur abkühlen lassen.

Eau

Eau de Groseilles rouges.

Roth Stachelbeeren-Wasser.

Es wird so gemacht, wie das Himbeeren-Wasser. Wollet ihr es auf Eyß trincken, so dörft ihr es nur ins Eyß-Wasser thun. Wo nicht, und so es zur Erquickung dienen soll, so könnet ihr es filtriren.

Eau d'Abricots. **Abricosen-Wasser.**

Nehmet ein Dutzend schöne Abricosen die recht zeitig sind. Scheelet sie, und thut die Steine heraus. Lasset ein halb Maas Wasser sieden, thut es vom Feuer, und werffet eure Abricosen hinein. Nach einer halben Stunde thut ein viertel Pfund Zucker in dieses Wasser. Wenn der Zucker geschmoltzen ist, so sayet es durch ein Tuch, und lasset es gefrieren, wenn ihr es zur Kühlung brauchet, so filtrirt es; es wird desto klarer, und folglich lieblicher anzusehen.

Eau de Canelle. **Zimmet-Rinden-Wasser.**

Lasset ein halb Maas Wasser sieden; thut selbiges vom Feuer. Nehmt ohngefehr ein halb Loth Zimmet-Rinden, brecht sie in kleine Stücke, und thut sie in dieses Wasser. Thut ein viertel Pfund Zucker hinein, und lasset es kalt werden. Sayet es durch ein weisses Tuch, und trincket davon, wenn ihr möget. Die so einen stärckern Zimmet-Geschmack lieben, lassen dieses Wasser zur Helfte einsieden. Hernach sayen sie es durch, setzen es ins Kühl-Wasser und brauchen es also.

Eau

Eau de Coriandre. Coriander-Wasser.

Nehmet eine Hand voll Coriander, thut die Schotten davon, und thut sie in ein halb Maas Wasser mit einem viertel Pfund Zucker. Lasset sie darinnen weichen bis das Wasser den Geschmack davon angenommen hat, und der Zucker geschmoltzen. Wenn solches geschehen, sayet es durch, und trincket davon.

Eau d'Anis. Aniß-Wasser.

Es wird eben so gemacht, wie das Coriander-Wasser: Man kan, wenn man will ein wenig Brantewein zusetzen, denn dieser macht es um so viel besser: Man brauchet es aber alsdenn mehr den Geschmack zu schmeicheln, als zum kühlen.

Eau de Citron. Citronen Saft.

Nehmet eine Citron, schneidet Zesten aus der Schelfen, thut sie in eine Wasser-Kanne mit einem halben Maas Wasser und einem viertel Pfund Zucker: Drucket darein den Saft von zwo Citronen aus; wenn es nicht noth thut, so lasset alles zusammen ein wenig über einander stehen, oder schüttet das Wasser eine Zeitlang aus einem Gefäß ins andere, und wenn es den Citronen-Geschmack an sich genommen hat, so sayet es wie die andern durch, und lasset es wohl abkühlen.

Eau d'Orange. Pomeranzen-Wasser.

Es wird eben so gemacht, wie das Citronen-Wasser:

Wasser: es müssen aber Portugiesische Pomeranzen seyn. Man kan Citronen-Saft dazu thun, denn dieser gibt ihm eine besondere Annehmlichkeit.

Andere aus verschiedenen Stücken bestehende Liqueurs.

Hipocras de Vin rouge.

Hipocras mit rothem Wein.

Thut in eine recht reine Terrine ein halb Maas recht guten Wein, ein wenig zugedeckt; Thut auch drey viertel Pfund schönen zerschlagenen Zucker darein, nebst ein wenig Zimmet, zwey Stück zertrümmerten langen Pfeffer, zwölf Gewürtz-Nägelein, zwey Blätter Macis, ein wenig in Stücken geschnittenen Ingwer, und einem geschelten und in Stücken geschnittenen Reynetten-Apfel. Decket die Terrine wohl zu, und lasset sie ohngefehr eine halbe Stunde stehen. Wenn der Zucker recht geschmoltzen ist, so filtrirt alles durch einen Filtzsatz, oder durch einen Sack von Tuch: Thut auch in den Sack ein Dutzend süsse Mandeln, welche zerstückt, nicht aber geschelt sind: Oder waschet das äusserste spitzige End in Milch. Rühret euren Hipocras in diesem spitzigen Sack um, und lasset den Wein durchlauffen, bis er recht klar worden ist. Wenn solches geschehen, so thut den Hipocras in eine gläserne Flasche, und stopfet sie wohl zu, wenn er sich gut halten soll.

Wenn

Wenn er noch besser seyn soll, so nehmet einen Gran Bisam, und zween Gran grauen Ambra. Zerstosset es ein wenig in einem Mörser von gegossenem Eisen, nebst ein wenig gestossenem Zucker. Thut alles zusammen in ein wenig Baumwollen oder Werck, bindet es an die Spitze des Sacks, und lasset den Hipocras zwey oder dreymal darüber lauffen.

Hipocras de Vin blanc.

Hipocras mit weissem Wein.

Nehmet anderthalb Maas vom besten weissen Wein, so man haben kan, anderthalb Pfund Zucker, auch mehr oder weniger, zwey Loth Zimmet, ein wenig Macis, zwey Gran gantzen weissen Pfeffer, und eine in drey Stücken geschnittene Citron. Lasset alles zusammen eine Zeitlang stehen; lasset den Wein durch den Filtz-Sack lauffen mit einem kleinen Gran Bisam, und zwey oder drey Stücken Citronen. Wenn euer Hipocras nicht gern blaß wird, so schüttet ein halb Glas Milch darein, die wird den Effect thun, den ihr davon erwartet.

Der Schiele-Wein kan auch eben auf die Art gemacht werden.

Rossolis. Rossoli.

Nehmet ein halb Maas Spiritus Vini oder guten Brantewein; thut ihn in eine gläserne Flasche mit zwölf Gewürtz-Nägelein, drey Stücklein langen Pfeffer, ein wenig grünen Aniß, ein wenig Coriander, so zerstossen ist. Lasset

alles

alles zusammen ohngefehr zwo Stunden weichen: Sayet es durch ein weiß Tuch, und lasset guten Zucker à souffié sieden; thut denselben vom Feuer, thut euren Spiritum Vini darein, rühret ihn mit einem Löffel wohl um. Lasset ihn hernach durch den Filtz-Sack lauffen, wie den Hipocras, und leget zuunterst in den Sack ein Dutzend zerbrochene ungeschealte süsse Mandeln. Wollet ihr einen bessern Rossoli haben, so nehmet vier Gran Bisam, und sechs Gran grauen Ambra, und macht ihn wie den Hipocras fertig.

Rossolis de Turin. Turiner Rossoli.

Thut guten rothen Wein in einen Distillir-Hafen, nebst Zimmet, Macis, Gewürtz-Nägelein und Zucker, der in einem wohlriechenden Wasser dissolvirt worden. Decket denselben mit seinem Capital; und nachdem ihr den Recipient daran zurecht gemacht, so verbindet die Fugen wohl mit einer genetzten Blase; hernach könnet ihr euren Liqueur bey gelindem Feuer destiliren.

Wenn ihr eurem Rossoli einen Ambra-Geschmack beybringen wollet, so müsset ihr warten, bis er fertig ist, hernach nehmet ihr einige Gran von Ambra, welche ihr dissolviret, solche wohl anmacht, sie durchsayet und unter das übrige thut.

Populo.

Nehmet ein halb Maas guten weissen Wein, der recht klar sey: Thut darein einen Reynetten-Apfel, der geschealt und Scheibenweise geschnitten ist, ein wenig zerstossenen Anis und Coriander;

der: Lasset alles zusammen ohngefehr zwo Stunden weichen. Lasset zwey Pfund Zucker à soufflé sieden: Wenn er gesotten ist, so thut denselben vom Feuer, mischet einen halben Schoppen Spiritum Vini darunter, und rühret ihn wohl um. Lasset ihn kalt werden. Wenn er kalt worden ist, so thut euren weissen Wein darein. Sayet ihn durch und machet ihn wie den Rossoli fertig. Thut denselben in irrdene Flaschen, und verstopfet sie wohl.

Sorbec d'Alexandrie.

Sorbec von Alexandria.

Nehmet ein gut Stück Kalbfleich aus dem dicken Schenckel, so man in Franckreich Rouëlle nennet, thut das Fett davon und klopfet es wohl auf einem Block, mit einem höltzernen Schlegel, thut es in einen recht saubern Hafen mit anderthalb Maas Wasser und ein wenig weissen Wein. Lasset es bis auf einen Schoppen oder anderthalb Schoppen einsieden.

Nehmet zwey Pfund schönen Zucker, thut ihn in eine Pfanne mit der Brühe vom Kalbfleisch, nachdem ihr das Fett davon gethan, und sie durch ein weiß Tuch gesayet: Lasset alles wohl zusammen kochen, und wenn ihrs geschäumet habt, so thut darzu gantze Zimmet-Rinden, drey Gewürtz-Nägelein, ein wenig Citronen-Schelfen, und so viel Zucker, als ihr für gut befindet. Lasset den Zucker au grand perlé kochen hebet ihn in einer gläsernen Flasche auf, und stopfet ihn wohl zu.

Aigre de Cedre. Citronen-Wasser.

Nehmet ein Dutzend schöne Citronen, Limonen oder Cedern, (es sind nur verschiedene Sorten von einerley Frucht) Schneidet sie in zwey Stücke, nehmet die Stellen wo der Saft ist, thut die Körner heraus, so daß kein Citronen-Marck darunter ist. Nehmet einen gantz neuen irrdenen Hafen, thut die Stücke hinein, da der Saft ist; lasset ein Pfund Zucker à soufflé sieden: Macht ein gut Kohlfeuer, thut es unter euren irrdenen Hafen, giesset euren gesottenen Zucker hinein; lasset ihn sieden bis er à perlé gekocht ist, thut ihn vom Feuer, lasset ihn durch ein Sieb lauffen, und in ein darunter stehends Geschirr fallen. Hebt diesen Liqueur in einer gläsernen Flasche auf, und stopfet sie wohl zu. Man bedienet sich desselben mit einem wenig Wasser sich zu erfrischen.

Limonade.

Nehmet sechs Citronen, presset sie aus und nehmet den Saft davon. Thut denselben in eine Wasser-Kanne oder Terrine. Thut auch den Saft von drey Pomeranzen dazu. Schüttet ein halb Maas Wasser hinein, nebst einem halben Pfund Zucker. Schüttet alles öfters aus einem Geschirr ins andere, bis der Zucker geschmoltzen ist; wenn solches geschehen, so sayet es durch ein weisses Salvet, und thut es ins Kühl-Wasser.

Einige thun Ambra nebst einem wenig Zucker

cker hinein, im Mörser gestossen, um die Limonade noch köstlicher zu machen.

Orangeade. Pomeranzen-Wasser.

Nehmet sechs gute Pomeranzen und zwey Citronen, und macht euer Pomeranzen-Wasser wie die Limonade fertig.

Vin brulé. Gebrannter Wein.

Nehmet ein halb Maas guten Burgunder Wein. Thut denselben in eine offene silberne Wasser-Kanne mit einem Pfund schönen Zucker, zwey Blätter Macis, einem kleinen Stück langen Pfeffer, zwölf Gewürtz-Nägelein, einem Zweig Rosmarin und zwey Lorbeerblättern: Thut hernach eure Wasser-Kanne zu einem starcken Feuer, und glüende Kohlen um dieselbe herum. Zündet euren Wein mit Papier an, und lasset ihn brennen bis er von selbsten auslöschet. Man trinckt ihn so warm als möglich.

Vin des Dieux. Götter-Wein.

Nehmet zwey grosse Citronen, scheelet sie, und schneidet dünne Stücke daraus, nebst zwey geschealten und auch so wie die Citronen geschnittenen Reynetten-Aepfeln: Thut alles in eine Schüssel nebst drey viertel Pfund gestossenen Zucker, einem Schoppen Burgunder-Wein, sechs Gewürtz-Nägelein, und ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser. Decket alles wohl zu, und lasset es zwo oder drey Stunden weichen. Lasset es wie den Hipocras durch den Filtz-Sack laufen.

fen. Wenn ihr wollet, so thut Ambra darunter, wie auch Bisam, wie unter den Hipocras, so werdet ihr ihn köstlich finden.

Eau Clairette.

Dieser Liqueur wird distilirt. Man nimmt dazu gute unverrochene Wein-Hefen, und füllet das kupferne Distilir-Gefäß halb damit an. Man thut Zimmet, Macis und Zucker dazu, und läßt vier und zwantzig Stunden lang alles zusammen weichen, wornach man den Brenn-Zeug oder das Alembicum zu rechte macht, wie man es in dem Artieul von Rossoli gesagt, und distiliret diesen Liqueur bey gelindem Feuer. Er wird sehr angenehm seyn.

Wie man allerley niedliche Wasser abkühlen oder gefrieren macht.

Ausser dem angenehmen Geschmack, den die verschiedene Vermischung der Ingredienzen den Wassern geben, davon bisher gehandelt worden, legt ihnen das Kühlen noch einen besondern Vorzug bey. Weil man sie nun nicht kühler machen kan, als wenn man sie gefrieren macht, so hat man für gut befunden, hier anzuzeigen, wie es geschehen muß. Solches geschicht nun auf folgende Art:

Man nimmt die Flaschen, in welchen die Wasser sind, man setzt drey oder vier derselben in einen Kübel, und noch mehr, wenn man will, wenn nur der Kübel dazu groß genug ist. Man stellet sie einen quer Finger von einander. Man

nimmt

nimmt hernach Eyß, welches man wohl zerstosset und saltzet. Man thut dasselbe schleunig in den Kübel, und gantz um die blecherne Büchsen herum, in welchen eure Liqueurs sind, bis er voll wird, und die blechernen Gefässe davon bedeckt sind. Zu einem Kübel gehören sechs solche blechene Maschinen, die man bey den Blech-Schlagern kauffen kan.

Wenn man haben will, daß sie geschwind gefrieren sollen, muß man ohngefehr zwey Mäßlein Saltz darein thun. Wenn man dieses gethan, läßt man seine Liqueurs eine halbe Stund oder drey viertel Stund stehen, und gibt von einer Zeit zur andern wohl Achtung, daß das Wasser die blechernen Maschinen nicht umstürzet, indem das Eyß zerschmeltzet, und daß es nicht in die Liqueurs dringe. Um dieses zu vermeiden, muß man unten am Kübel ein Loch machen, und einen Zapfen hinein thun, welchen man von einer Zeit zur andern heraus ziehet, um das Wasser heraus lauffen zu lassen.

Man thut hernach das Eyß von den blechernen Gefässen weg, und rühret die Liqueurs mit einem Löffel um, damit sie sich in einen gefrornen Schnee verwandeln. Und wenn sie in grosse Stücke gefroren wären, muß man sie mit einem Löffel umrühren, um dieselbigen zu dissolviren, weil sonst die so gefrornen Liqueurs gantz abgeschmackt wären.

Wenn man also alle seine Gefäß und Liqueurs umgerühret, und wohl Achtung gegeben, daß kein gesaltzenes Eyß hinein komme, thut man den Deckel wieder darüber, hernach zerstossen

Eyß und Saltz, wie zuvor. Je mehr man Saltz zum Eyß thut, je ehender gefrieren die Liqueurs. Man muß sie nicht ehender aus dem Kübel thun, als wann man sie auffsetzen will.

Wie man den Thee zurichten soll.

Man nimmt ein halb Maas Wasser, und läßt es in einer Caffee-Kanne oder in einem Thee-Kessel sieden, man thut ein Quintlein Thee hinein, oder so viel man zwischen die Finger nehmen kan, wenn man ihn nicht wägen will. Man muß ihn gleich vom Feuer thun: denn wenn man ihn sieden ließ, so würde er viel von seiner Kraft verliehren. Man muß ihn nur ein wenig ziehen lassen, wornach man ihn mit Zucker, auf einem Porcellan-Geschirr, aufträgt, damit ein jeder nach Belieben davon nehmen kan.

Wie man die Schocolat zubereiten soll.

Die Schocolat ist eine Vermischung von Materialisten-Waaren, davon man einen Tranck zurichtet, und eine Arzney, die uns von den Spaniern zukommen ist, die selbige von den Mexicanern haben, bey welchen das Wort Chocolat nichts anders als eine Confection heisset.

Die Chocolat ist eine Composition von Cacao, von Vanillen, von Gewürtz-Nägelein, von Zimmet, Macis und Zucker. Wenn dieses wohl zubereitet ist, macht man einen Teig daraus, dessen man sich folgender massen bedienet.

Nehmet eine Chocolat-Kanne, thut Wasser hinein, lasset es sieden; zu vier Schalen voll

thut

thut ein viertel Pfund Schocolat, und also nach Proportion, eben so viel Zucker, wenn ihr ihn liebet, alles wohl gerieben, rühret alles um mit einem dazu tüchtigen Stecken: Setzt es hernach zum Feuer, wenn ihr wollet; und wann sie steiget, so ziehet sie zurücke, damit sie nicht auslauffe.

Man muß sie mit dem Stecken wohl rühren, damit sie schäumet, und wenn sie schäumet, so gieſſet sie in die Schalen. Wenn ihr nur eine Schale voll wollet, so müſſet ihr nur eine Schale voll Wasser und zwey Loth Schocolat zusetzen.

Man kan die Schocolat mit Milch anmachen, wenn man will. Man nimmt so viel Milch dazu, als man sonst Wasser nimmt. Man läßt sie sieden, und gibt Achtung daß sie nicht gerinnet, und macht sie oberwehnter massen fertig. Man kan weniger Zucker darein thun, wenn man sie nicht gern so süß trincket.

Die Schocolat erhitzet, sie stärcket den Magen und die Brust, sie unterhält und ersetzet die natürliche Hitze, sie nähret, und vertreibet die Feuchtigkeiten, sie stärcket und unterhält die Stimme, und dienet zu vielen andern Sachen, die man Kürtze halber hier nicht specificiren will.

Vom Caffee, und wie man denselben präpariren soll.

Der Caffee ist ein Tranck, den man aus einer Art Bohnen macht, die in dem glückseeligen Arabien wachsen: Der Baum ist immer grün. Man bringt den Caffee aus Persien, und andern

Gegenden von Levante; der Tranck davon ist sehr niedlich: man braucht ihn wenn man will. Er wird aber folgender Gestalt präparirt.

Ihr nehmet so viel Caffee-Bohnen, als ihr wollet Ihr reiniget oder leset sie wohl, und thut sie in eine Pfanne zum brennen, welche recht rein sey, damit der Caffee nicht einen bösen Geschmack bekomme, oder man nimmt dazu eine Confect-Pfanne, oder eine Terrine, oder eine expreß dazu verfertigte blechene Büchse, die man mit einem Spieß umwendet.

Man muß in einem von diesen Geschirren die Caffee-Bohnen wohl frieassiren, und selbige oft und vielmals umrühren, damit sie überall zugleich gebraten und bräunlich werden. Man muß wohl acht haben, daß er nicht verbrenne, und sich in Kohlen verwandle.

Wenn solches geschehen, so stosset man ihn im Mörser, und treibt ihn durch ein Sieb, oder man mahlt ihn in Caffee-Mühlen, welches viel besser ist

Wenn er wohl gemahlen ist, so hebt man ihn wohl auf, daß er nicht verrieche. Und um deswegen soll man nicht viel auf einmal anmachen, wozu man dann eine silberne, kupferne, zinnerne oder blecherne Caffee-Kanne nimmt, oder auch eine irrdene, die mit Glasur versehen, es gilt gleich was es für eine sey.

Man thut so viel Wasser drein, als man will, man läßt es sieden, man ziehet es vom Feuer zurücke, und thut den Caffee hinein. Zu einem kleinen halben Maas Wasser gehören zwen

Löffel

Löffel voll Caffee, oder man nimmt zu einer halben Maas einen halben vierling Caffee, und so weiter.

Wenn man den Caffee ins Wasser gethan hat, muß man es wohl umrühren, sodann wieder zum Feuer thun, und zehen oder zwölf mal steigen lassen; und wenn er gesotten hat, ein halb Glas Wasser hinein giessen, damit der Caffee-Satz zu Boden fällt. Wenn solches geschehen, läßt man ihn stehen. Hernach gießt man ihn in Porcellan-Schalen, und thut Zucker dazu. Ein jeder nimmt so viel Zucker dazu als er will. Wenn man den Caffee zwo Stunden behalten will, so muß man ihn eine gantze viertel Stund sieden lassen, sonst verdirbt er.

Der Caffee erfrischet das Geblüt, schlägt die Dünste und den Dampf vom Wein darnieder, hilft zur Dauung, und wecket die Geister auf, und macht daß die, so viel zu thun haben, desto weniger schlafen.

Von verschiedenen Sorten von Ratafiat.

Ratafiat rouge. Rother Ratafiat.

Nehmet schöne zeitige Kirschen; man kan auch schwartze Kirschen und andere gute Sorten, wie auch Himbeeren und Stachelbeeren darunter thun; Von diesen letztern Früchten nimmt man einen Drittel oder ein Quart, gegen zwey Drittel oder drey viertel Kirschen. Quetschet alles zusammen wohl, preßt es aus, und treibet es durch ein Haar-Sieb, nachdem ihr viel oder wenig machen wollet.

Man hat zu mercken, daß man zu einem Maas von diesem Liqueur ein halb Maas Brantewein nehmen muß, nebst zehen oder zwölf Loth Zucker, drey oder vier Gewürtz-Nägelein, und vier oder fünf weissen Pfeffer-Körnern, alles gestossen.

Wenn solches geschehen, so lasset alle diese Ingredienzen in einem irrdenen Gefäß weichen, decket es wohl zu, und wenn es genug geweicht, so lasset es durch den Filtz lauffen, und hebt es in gläsernen Flaschen auf.

Wenn ihr nur Kirschen darinnen haben wollet, so thut ihr doch eben diese Dosin dazu. Es giebt viele Leute die von jeder Frucht ins besondere ein Ratafiat machen, und es ist in Ansehung der Ingredienzen immer einerley.

Um den Ratafiat den Kern-Geschmack zu geben, nimmt man vier oder fünf Pfund Kirschen-Steine, ein Pfund oder zwey wohl gestossene Abricosen; stosset alles zusammen, und mischet es unter das Ratafiat. Diese Dosis gehört für die, welche eine grosse Quantität * davon machen, daher man leicht urtheilen kan, wie viel Abricosen und Kirschen-Steine zu einer kleinern Quantität gehören.

Retafiat blanc. Weisses Ratafiat.

Zu sechs Maas Brantewein nimmt man drey Vierling wohl gestossene Kirschen-Steine, oder ein halb Pfund Abricosen-Steine, ein Quintlein

* Im Französischen stehet un demi-muid, welches drey Ohmen unserer Maas ausmacht.

lein Zimmet, ein Dutzend Gewürtz-Nägelein, Coriander, so viel man auf zweymal zwischen den Fingern halten kan, vierthalb Pfund Zucker, und zwey Maas gekochtes und wieder kalt gewordenes Wasser. Ehe man das Wasser hinein thut, läßt man alles zusammen zwey mal vier und zwantzig Stund weichen. Das Wasser thut man erst dazu, wenn man diese Infusion in den Filtz-Sack thun und filtriren will; wenn sie durchgelauffen ist, so könnet ihr euer Ratafiat in gläserne Flaschen thun, und wohl verwahren.

Weil es sich zuträgt, daß man in Privat-Häusern keine so grosse Quantität von denen Ratafiats anmacht; so dienet hier zur Nachricht, daß man in Ansehung der vorgeschriebenen Ingredienzen sich auf eine weit geringere Quantität reguliren und einrichten kan. Solches ist leicht zu practiciren; und das wird hoffentlich dem Publico gefallen.

Ratafiat d'Abricots. Abricosen Ratafiat.

Man macht selbiges auf zweyerley Art. Man läßt in Stücken geschnittene Abricosen zween Tage in Brantewein weichen. Hernach filtrirt man dieses Liqueur, wornach man obgedachte Ingredienzen dazu thut, nach Proportion der Quantität die man machen will.

Auf eine andere Art.

Man läßt die Abricosen im weissen Wein kochen, sayet und preßt sie aus, thut allemal zu einem

einem halben Maas Saft ein halb Maas guten Brantewein, und ein viertel Pfund Zucker mit Zimmet, Nägelein, Macis und Abricosen-Kernen.

Man läßt alles acht oder zehen Tage über einander stehen und weichen, hernach läßt man es durch den Filtz-Sack lauffen, und hebt es in gläsernen Flaschen zum Gebrauch auf.

Ratafiat de Muscat.

Ratafiat von Muscateller-Trauben.

Suchet recht zeitige Muscateller-Trauben aus, drucket den Saft davon aus, thut eben so viel Brantewein dazu, und alles zusammen in einen Krug. Setzt auf jede halb Maas Liqueur ein viertel Pfund Zucker, etwas Zimmet Nägelein, Macis und zwey oder drey Gran langen Pfeffer. Lasset alles zween oder drey Tag lang zusammen weichen. Filtrirt hernach euer Ratafiat, und thut es in gläserne Flaschen. Wenn eure Muscaten-Trauben nicht genugsam parfumirt sind, wie es gemeiniglich in nassen Jahren und in temperirten Ländern sich ereignet, so könnet ihr, wenn ihr wollet, einen Gran Bisam dazu thun.

Hipocras excellent & parfumé.

Vortrefflicher perfumirter Hipocras.

Nehmet ein halb Pfund Zucker, zerschlaget und reibet ihn, und thut ihn in ein Becken. Giesset hernach auf diesen Zucker ein halb Maas Wein. Der älteste und der am meisten Farb

hat

hat, ist der beste. Rühret euren Zucker mit einem Löffel gantz sacht um, damit er zerschmeltze, und wenn er geschmoltzen ist, so lasset euren Wein fünf oder sechsmal durch den Filtz-Sack lauffen. Wenn er hell worden, so giesset ein wenig Hipocras-Essentz darein, und rühret ihn mit einem Löffel um. Versuchet ob er starck genug ist, und wenn ers nicht ist, so giesset noch einige Tropfen von eurer Essentz darunter, so wird er fertig seyn. Schüttet ihn in eine gläserne Flasche, und stopfet sie wohl zu, damit er nicht verrieche. Er ist bald gemacht, und besser als per infusionem.

Rossolis en Liqueur parfumée.

Rossoli als ein parfumirter Liqueur.

Thut ein Maas Wasser und zwey Pfund Zucker in einer kupfernen Pfanne zum Feuer, und lasset es sieden bis der vierte Theil eingesotten ist. Giesset sodann darzu zween Löffel voll Pomeranzenblüth-Wasser, und wenn es noch einen Augenblick gesotten hat, so werffet ein zuvor wohl geklopftes Eyerklar mit sammt der Schale hinein. Wenn es nun anfängt zu sieden, so thut es vom Feuer, und lasset es durch den Filtz-Sack lauffen etliche mal nacheinander. Wenn es hell worden ist, so giesset Branntewein hinein, nachdem ihr den Rossoli starck haben wollet, Hernach könnet ihr eine Ambra- oder Hipocras-Essentz nach eurem Gusto dazu thun, so ist er fertig.

Autre Liqueur parfumée.

Anderes perfumirtes Liqueur.

Lasset ein Pfund Zucker in einem halben Maas alten Wein zergehen, als ob ihr Hipocras machen woltet, und lasset ihn öfters durch den Filtz-Sack lauffen. Giesset hernach Brantewein dazu, nachdem ihr ihn starck haben wollet. Thut hernach Hipocras- oder Ambra-Essentz nach Belieben darein.

Sechszehendes Capitul.

Tractat von wohlriechenden Wassern.

Ueber das alles, was wir bisher beygebracht haben, kan dieser Artieul einen Zucker-Canditorey-Inspector noch besonders intreßiren. Dadurch kan er sich sonderlich bey den Damen beliebt machen, und sonderlich bey denen, welchen er bedient zu seyn die Ehre haben wird. Die vornehmen Damen lassen sich das, was ihrem Geruch schmeichelt, nicht weniger angelegen seyn, als was zu ihrem Ehrgeitz und Sinnlichkeit dienet; darum ist es wohl gethan, wenn der Chef d'Office sich in dem, was die wohlriechenden Wasser anlanget, unterweisen läßt. Hier folgen einige von denen die man am höchsten schätzet.

Eau

Eau d'Ange bouillie.

Gesottenes Engel-Wasser.

Thut in einen irrdenen Tiegel anderhalb Maas Wasser, ein Pfund zerschlagenen Benzoin, ein halb Pfund zerschlagenen Storax, zwey Loth gestossenen Zimmet, ein Loth gestossene Nägelein, zwo in vier Stücke geschnittene Citronen, zwey oder drey Stück Calmus. Thut hernach den Tiegel zum Feuer, decket ihn zu, und lasset alles zusammen kochen, bis der vierte Theil des Wassers eingesotten ist. Schüttet sodann das Wasser in ein Becken, und lasset es kalt werden, ehe ihr es in gläserne Flaschen thut.

Wenn ihr eine grössere Quantität dieses Wassers vonnöthen habt, so thut wieder so viel Wasser in den Tiegel, als das erste mal, und lasset es wieder so sieden. Dieses zweyte Wasser wird fast eben so gut seyn, als das erste, und ihr könnet beydes unter einander mischen.

Thut den Satz der im Tiegel geblieben ist, aus demselben, ehe er kalt ist, und trocknet ihn. Ihr könnet daraus Pastillen oder Täfelein machen, wie ihr es aus nachfolgendem Articul ersehen werdet, oder euch derselben zu andern Sachen bedienen, dazu sie nöthig sind; wie man es in dem Tractat von den Seiffen-Kugeln sagen wird.

Auf eine andere Art.

Thut in den Tiegel drey Schoppen Pomeranzenblüth-Wasser, und drey Schoppen Rosen-Wasser, nebst oberwehnten Materialien, und

drey

drey Schoppen von dem vorhergehenden Engel-Wasser, nur die Citron ausgenommen, die nicht dazu gehöret. Thut über dieses eine Bisam-Blase hinein; Lasset alles zusammen auf eben die Art kochen; und wenn ihr das Wasser davon gethan, so nehmet den Satz auch heraus, um daraus Rauch-Täfelein zu machen.

Eau de mille fleurs. **Tausendblum-Wasser.**

Thut in eine gläserne Flasche ein halb Maas von dem guten Engel-Wasser: Stosset hernach zwölf Gran Bisam in einem kleinen Mörser, und reibt es ab mit ein wenig Engel-Wasser. Schüttet alles in die Flasche und verstopfet sie wohl. Verwahret sie zum Gebrauch.

Anstatt des Bisams könnet ihr ein Quintlein klein geschnittene Bisam-Blase darunter thun, so wird es gut seyn.

Eau d'Ange distillée au Bain Marie.

Engel-Wasser im sogenannten Marien-Bad distilliret.

Man muß ein gläsernes Alembicum haben, so aus drey Stücken bestehet, nemlich die sogenannte Bombe, das Capital und die Matras. Es gehöret auch darzu eine Glut-Pfanne, und ein Kessel, oder sonst ein Gefäß, das tief genug ist, das Wasser und das Alembicum hinein zu thun. Ihr müsset Papier um die Bombe oder den Brenn-Kolben herum leimen, an dem Ort, wo die Retorte oder das Capital darauf ruhet, und die Matras, oder den Recipienten, werdet ihr am Ende der Retorte anmachen, um das

stillirte

distillirtes Wasser einzufassen. In die Bombe thut ihr ein halb Maas Wasser, acht Loth zerstossenen Benzoin, vier Loth zerschlagenen Storax, ein Loth gestossenen Zimmet zwey Quintlein gestossene Nägelein, ein Stück Calmus, ein Quintlein Bisam-Blase, so wird das herübergetriebene Wasser sehr wohl riechen, und recht hell seyn. Und der überbleibende Satz kan in der Luft getrocknet werden, um zu den Rauch-Täfelein gebraucht zu werden.

Eau d'Oeillet. Nelcken-Wasser.

Ihr thut in das gläserne Alembicum in Balneo Mariæ, wie oben, ein halb Maas Wasser, und vier Loth zerschlagene Gewürtz-Nägelein; so wird das herüber gezogene Wasser von sehr angenehmem Geruch seyn, weil das Wasser die Kraft der Gewürtz-Nägelein dergestalt schwächet, daß es mehr nach den Nelcken, als den Gewürtz-Nägelein riechet.

Eau de Canelle. Zimmet-Wasser.

Thut in den gläsernen Brennzeug, wie oben, ein halb Maas Wasser, und vier Loth zerschlagenen Zimmet, so wird das herüber gezogene Wasser den Geruch davon natürlich an sich nehmen.

Eau de Thym. Thymian-Wasser.

Ihr thut, wie oben, ein halb Maas Wasser in den gläsernen Brennzeug mit zwo Hand voll Thymian, so wird das distillirte Wasser darnach riechen.

Alle aromatische Kräuter können so herüber gezogen werden. Weil es starcke Kräuter sind, die ihren Geruch sowol dürr als grün behalten, so ist es leicht, nach der schon beschriebenen Methode, das Wasser davon herüber zu ziehen.

Eau de fleurs d'Oranges, distillée au refrigeratoire.

Pomeranzenblüth-Wasser im Refrigeratorio distillirt.

Lasset zwey Pfund Pomeranzenblüthe in einem Maas Wasser drey Stunden lang weichen; thut hernach alles zusammen in den Brenn-Kolben, und macht ein starck Feuer darunter, und setzet eine Boutellie mit langem Hals an die Retorte, das herüber gezogene Wasser einzufassen. Sorget dafür, daß das Wasser im Refrigeratorio immer erfrischet werde, sobald es warm worden ist, denn diese Kühle befördert die Distillation, und macht, daß das Wasser, so man herüber ziehet, nicht nach dem Feuer rieche. Damit es nun nicht nach der Frucht rieche, so muß die Blüthe gantz frisch abgebrochen und wohl gedörret seyn. Wenn es nun anfängt nach dem Brand zu riechen, und zu lauffen aufhören will, so erkennet ihr daran, daß es gar ist. Wenn ihr nun eine Essentz daraus machen wollet, so könnet ihr euch in dem Articul von den starcken Essentzen darüber Raths erholen.

Wenn ihr wollet, daß euer Wasser von Geruch stärcker sey, so dörfet ihr nur so wenig Wasser

ser dazu thun als ihr wollet; denn je weniger Wasser ihr dazu thut, je stärcker wird euer Pomeranzenblüth-Wasser seyn. Damit aber die Blätter sich nicht anhängen, muß man Sand unten in den Brenn-Kolben thun, und ein gelindes Feuer machen.

Auf eine andere Weise.

Lasset zwey Pfund gedörrte Pomeranzenblüthe in einem Maas Wasser drey oder vier Stunden weichen: Thut hernach alles zusammen in den Brenn-Kolben, und machet es fertig, wie es im vorhergehenden Articul erkläret worden. Das daraus gezogene Pomeranzenblüth Wasser ist zu vielen Sachen gut; denn man es in den Seifen-Kugeln, in dem Engel-Wasser, zu Reinigung des Tobacks, und bey allerhand Fellen und Handschuhen gebrauchen kan.

Eau de Roses. Rosen-Wasser.

Lasset drey Pfund Rosen-Blätter mit einem Maas Wasser zwo oder drey Stunden zusammen weichen; sodann könnet ihr sie, wie die frische Pomeranzenblüthe, in dem Alembico distilliren, und eben selbige Umstände dabey beobachten. Denn es wird eines wie das andere gemacht, und wenn man es stärcker haben will, so setzt man weniger Wasser dazu. Weilen aber das Rosen-Wasser zu Reinigung des Tabacks gebraucht wird, und zwar in grosser Menge, sowol als das Pomeranzenblüth-Wasser; so

muß man zu diesem Gebrauch eine sattsame Quantität davon herüber ziehen. Wenn ihr es aber zu was anders brauchen wollet, so könnet ihr es so starck machen, als ihr wollet.

Eau de la Reine d'Hongrie.

Ungarisch-Wasser.

Nehmet Roßmarin-Blüthe, zu der Zeit da sie blühen; Es muß die Sonne darauf geschienen haben: Davon müsset ihr anderthalb Pfund haben, welche ihr vier und zwantzig Stunden lang im Schatten an der freyen und heitern Luft sollet stehen lassen, und immittelst von einer Zeit zur andern umrühren, damit sie überall gleich dürr wird

Wenn ihr nicht Blüthe genug oder gar keine bekommen könnet, so könnet ihr die äusserſten Köpfe der frisch aufgeschossenen Zweige nehmen, und Salbey, Ysop, Thymian und Majoran dazu thun, nachdem ihr diese Kräuter wie die Rosmarin-Blüthe in der freyen Luft dörren lassen.

Wenn solches geschehen, so nehmet eure Rosmarin-Blüthe, oder Rosmarin-Zweige und andere Kräuter, und lasset sie eine gantze Nacht durch mit drey Maas guten Brantewein in einem Brenn-Kolben zusammen weichen; decket sodann euren Brenn-Zeug mit seiner Capelle, verbindet solche wohl, und ziehet alles herüber in Balneo Mariæ, mit Sand, mit der Asche, oder mit einem gelinden Feuer, welches ihr immer gleich zu erhalten besorgt seyn müsset.

Wenn

Wenn das Phlegma weg ist, so macht eure Bouteille an dem Recipienten vest, und verbindet sie wohl, um das herüber gezogene Liqueur aufzufassen. Daraus könnet ihr anderhalb Maas ziehen. Wenn ihr also mehr davon haben wollet, so könnet ihr die Dosin darnach einrichten.

Wenn solches geschehen, so thut euer Gefäß vom Feuer, löset euren Recipient auf; stopfet ihn hernach wohl zu, und lasset ihn kalt werden: Thut hernach euer Ungarisch Wasser in Bouteillen, um es in dem Nothfall zu gebrauchen.

Auf eine andere Art.

Nehmet pur lautere Rosmarin-Blüthe, lasset sie, wie gesagt, an der Luft dörren. Thut ein halb Pfund davon in eine gläserne Flasche mit einem halben Maas oder drey Schoppen Spiritus Vini, und verstopft sie wohl.

Wenn solches geschehen, so füllet ein alt Faß mit Pferde-Mist, so noch seine völlige Wärme hat, und setzt eure Bouteille hinein bis ein Finger breit von der Oefnung derselben, damit der Dampf nicht hinein dringe, ob sie gleich wohl zugestopft ist.

In diesem Mist lasset sie sechs Wochen oder zween Monat lang stehen; und wenn euer Liqueur roth und klar ist, und der Satz zu Boden gefallen, so schüttet ihn sachte heraus in ein ander Gefäß, damit der Satz nicht aufrührisch wird. Diese Methode Ungarisch Wasser zu machen ist vortrefflich, und weit besser als alle andere.

Siebenzehendes Capitul.

Wie man die Rauch-Täfelein und Rauch-Kertzen machen soll.

Es ist eine ausgemachte Sache, daß die böse Luft, die man schöpfet, öfters die Ursach gewisser Gebrechlichkeiten ist, die uns begegnen, dergleichen die Ohnmachten und andere Zufälle sind. Um sich davon zu befreyen, bedienet man sich der Pastillen oder Rauch-Täfelein und Rauch-Kerzen, deren trockene Composition, wenn man sie anzündet, einen guten Geruch von sich giebet. Die Medici zehlen sie unter die Trochilmes. Es kommen dazu wohlriechendes Harz mit Holtz vermenget, und allerhand Aromata, so pulverisirt und dem Gummi Adragant einverleibet sind. Einige nennen sie Oiselets de Cypres oder Cyperische Rauch-Kertzen. Es giebt auch Täfelein die man in den Mund nimmt, um sich einen lieblichen Athem zu machen, davon wir an seinem Ort reden werden. Sie haben verschiedene Namen, werden auch anderst, und aus verschiedenen Materialien präparirt, als da sind die Muscadins, die Conserves oder Dragées. Der Cachou kan eine Gattung davon seyn.

Pastilles communes.

Gemeine Rauch-Täfelein.

Thut in den Mörser ein Pfund gemeinen Benzoin, ein Loth Gewürtz-Nägelein, zwey

Quint-

Quintlein Zimmet, ein Stück Calmus; Stosset alles zusammen, und siebet es durch ein Haar-Sieb. Lasset sodann Gummi Adragant mit gemeinem Wasser anweichen, und thut das durchgesiebte Pulver in den Mörser mit einer Ohren-Schüssel voll von diesem angeweichten Gummi, und mischet und stosset alles untereinander, daß ein Teig daraus wird. Wenn der Teig zu weich ist, so thut von dem Pulver hinein, so ist der Teig leicht zu machen. Alsdenn wältzet ihr euren Teig mit einer Rolle, daß er breit wird, und schneidet eure Täfelein mit dem Model heraus, wie man es in dem Articul der Mund-Täfelein anzeigen wird, lasset sie dörren, so sind sie fertig.

Pastilles de Roses & Oiselets.

Rauch-Täfelein und Kertzen von Rosenblättern.

Stosset und lasset durch ein Haar-Sieb laufen ein Pfund Satz von dem Engel-Wasser, vom ersten Articul im Capitul von den wohlriechenden Wassern, woraus ihr die Citronen thun werdet. Wenn der Satz zu Pulver gestossen und durchgesiebt ist, so thut denselben wieder in den Mörser, und thut eine Hand voll frische Rosenblätter dazu, und ein Ohren-Schüsselein voll in Rosen-Wasser zerlassenen Gummi Adragant. Stosset alles so lange zusammen, bis ein Teig daraus wird: wältzet denselben breit mit einem Rollholtz, und schneidet mit einem Messer nach Belieben Täfelein daraus.

Wollet ihr aber Rauch-Kertzen daraus machen, so nehmet Stücke davon, und wälgert sie in euren Händen, wie eine Kertze, Fingerslang, und macht sie an dem einen End breit und am andern spitzig, damit man sie aufrecht setzen und dörren kan. Diese Rauch-Kertzen zündet man wie ein Licht an, und sie brennen bis ans Ende, ohne daß sie auslöschen, und geben einen recht guten Rauch von sich.

Pastilles d'Espagne.

Spanische Rauch-Täfelein.

Stosset zu Pulver und siebet durch ein Haar-Sieb den Satz von dem Engel-Wasser, (siehe denselben Articul.) Lasset Gummi Adragant in Pomeranzenblüth-Wasser zergehen, und und macht daraus in einem Mörser mit eurem Pulver einen Teig. Schneidet hernach eure Rauch-Täfelein mit den Mödeln daraus, lasset sie dörren, so sind sie fertig.

Andere Manier.

Thut in den Mörser ein Pfund Benzoin, ein halb Pfund recht gedörrten Storax, ein Loth Zimmet, zwey Quintlein Gewürtz-Nägelein, vier Loth Provins-Rosen, ein Stück Calmus. Stosset alles zusammen zu Pulver, lasset es durch das Haar-Sieb lauffen, bis alles recht fein gestossen ist; lasset sodann Gummi Adragant in Tausendblumen- und Pomeranzenblüth-Wasser zergehen, so viel von einem als vom andern dazu gethan; machet hernach euren Teig

in dem Mörser wie gewöhnlich an, schneidet ihn nach Belieben, und trocknet die geschnittenen Täfelein, so sind sie fertig.

Pastilles de Portugal.

Portugiesische Rauch-Kertzen.

Stosset und durchsiebet ein Pfund von dem besten Engel-Wasser-Satz, den ihr habt; lasset hernach Gummi Adragant in Pomeranzenblüth-Wasser zergehen, und macht euren Teig in dem Möser wie sonst an, jedoch mit dem Unterscheid, daß der Teig ein wenig stärcker seyn muß.

Lasset hernach den Boden eures Mörsers und das dicke End des Stämpfels warm werden, und lasset durch dessen Wärme zwantzig Gran Ambra schmeltzen; es gilt gleich was es für einer sey: Thut ein wenig Tausendblumen-Wasser dazu, um denselben damit abzureiben, vermehret die Quantität dieses Wassers bis auf ein halb Glas. Thut hernach euren Mörser auf eine Glut-Pfanne, und wenn eure Composition warm ist, so schüttet dieselbe auf euren Teig, mischet denselben wohl unter einander, so wird er fertig seyn. Alsdann könnet ihr eure Rauch-Täfelein mit den Mödeln wie gewöhnlich aus dem breit gewältzten Teig schneiden, und sie dörren.

Wie man den Gummi zu den Rauch-Täfelein zum Teig-Anmachen einweichen soll.

Thut euer Gummi in welches Wasser ihr wollet; es muß aber das Wasser nur einen

Quer-Finger darüber gehen, weil man den Gummi nicht auf einmal ersäufen muß. Wenn es das Wasser in sich geschluckt hat, so thut man wieder anders dazu, und so nach und nach, bis es durchweicht ist; und zwar so, daß es zwar nicht flüssig, aber doch weich ist. Alsdann könnet ihr euch desselben bedienen.

Von den wohlriechenden Täfelein, die man in den Mund nimmt.

Essence d'Ambre. Ambra Essentz.

Thut in eine gläserne Flasche von dickem Glas einen Schoppen vom allerbesten Spiritu Vini. Stosset hernach in einem kleinen Mörser ein Quintlein grauen oder schwartzen Ambra, und thut denselben in den Spiritum Vini nebst einem halben Quintlein klein geschnittenen Bisam-Blasen. Verstopfet alsdann die Flasche wohl, und stellet sie hernach in der grossen Sonnen-Hitze auf Sand an die Sonne. Vierzehen Tag lang sollet ihr die Flasche zwey oder drey mal des Tages wacker umrühren, wenn die Sonne darauf scheinet, damit der Ambra nicht an dem Boden anklebe, sondern vielmehr schmeltze, und seinen Geruch in dem Spiritu Vini recht ausbreite. Wenn es regnet, so thut die Flasche samt dem Sand weg, worauf sie stehet; denn der erhitzte Sand hilft die an die Sonne gestellte Compositionen meisterlich kochen. In der Flasche müsset ihr auch einen leeren Raum drey Quer-Finger hoch lassen, damit der starcke Spiritus die Bouteille nicht zersprenge.

sprenge. Nach Verfliessung eines Monats könnet ihr dieselbe hinweg thun, denn es wird fertig seyn. Diese Essentz macht man gemeiniglich in den Hunds-Tagen.

Wollet ihr nicht so viel machen, so könnet ihr von der Composition nur die Helfte, oder den vierten, oder auch nur den achten Theil nehmen. Und wollet ihr mehr machen, so vergrössert ihr die Dosin nach Proportion.

Essence d'Hipocras. **Zipocras Essentz.**

Thut einen halben Schoppen Spiritus Vini in eine starcke gläserne Flasche, sodann ein Loth zerschlagener Gewürtz-Nägelein, zwey Loth zerschlagenen Zimmet, ein Quintlein zerschlagenen Ingwer, und so viel zerquetschten Coriander, als man zwischen den Fingern halten kan. Stosset hernach in einen kleinen Mörser drey oder vier Gran grauen oder schwartzen Ambra, und thut ihn in die Bouteille. Verstopfet sie wohl und stellet sie auf Sand an die Sonne vier Wochen lang in der grösten Sommer-Hitze. Lasset die Bouteille niemals im Regen stehen, und soll sie nicht zerspringen, so lasset allezeit wenigstens zween Quer-Finger leeren Raum darinnen. Wenn die vier Wochen verflossen, könnet ihr die Bouteille weg thun, und die Essentz gebrauchen.

Cachou ambré pour la bouche.

Mit Ambra angemachtes Caschu zum einmachen.

Stosset acht Loth Cachou und zehen Gran

Bisam

Bisam in dem kleinen Mörser unter einander, und lasset solches durch ein Haar-Sieb gehen. Was nicht durchfällt stosset wieder, bis alles durchgehet. Wärmet sodann den Boden an eurem Mörser und das dicke Ende von seinem Stämpfel, und zerreibet durch die Hitze eures Mörsers achtzehn Gran grauen Ambra mit ein wenig Ambra-Essentz und einer grossen Nuß groß von Gummi Adragant, welches ihr zuvor mit ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser werdet angeweicht haben, und indem ihr nach und nach alles abreibet, thut nach und nach euer Cachou-Pulver dazu, mischet alles lange unter einander, und stosset es wohl, damit das Ambra überall darunter komme: und wenn der Teig angemacht ist, so könnet ihr denselben gleich formiren.

Um nun demselben die Gestalt zu geben, nehmet ihr einer Nuß groß davon in die Hand, macht es am Ende spitzig, und nehmet auf einmal nur ein klein wenig davon, welches ihr mit beyden Fingern anfasset und drehet, und endlich in eine solche Gestalt verwandelt, daß es dem Mäuse-Dreck gleich siehet; damit es sich aber nicht an die Finger anhänge, könnet ihr dieselben zuvor mit ein wenig Pomeranzenblüth-Essentz schmieren.

Pastilles de bouche. Mund-Täfelein.

Nehmet ein Pfund vom feinsten Zucker, stosset denselben in einem kleinen Mörser mit zwölf Gran Bisam, und lasset es durch ein Haar-

Sieb

Sieb lauffen; was nicht durchfällt, stosset wieder, bis alles durch ist. Lasset sodann eine kleine Hand voll Gummi Adragant über Nacht in Pomeranzenblüth-Wasser weichen, und treibet es durch ein weiß Tuch, welches nicht zu grob noch zu rein ist.

Thut hernach euren Gummi in euren gestossenen Zucker, und thut zwey Quintlein Ambra-Essentz dazu. Menget alles wohl unter einander, bis der Teig fertig ist.

Machet denselben mit einer Rolle breit, und schneidet nach Belieben eure Täfelein, und thut sie immittelst auf Papier in die Luft zu trocknen. Im Sommer muß man sie vor den Fliegen mit einem andern Papier zudecken. Man muß sie nicht aufheben sie seyen denn recht dürr.

Die Mödel, deren man sich bedienet, die Mund-Täfelein zu schneiden, sind von weissem Blech, und sehen aus wie ein Hörnlein oder wie ein Fingerhut; so daß wenn man sie auf den dünnen Teig setzet und drehet, die Täfelein darinnen stecken bleiben, und wenn man in das andere End blaset, so fallen sie heraus.

Achtzehendes Capitul.

Von dem Pulver oder Puder à la Maréchale, und von allerley Sorten Haar-Puder.

Man kan einiger massen sagen, daß dieser Articul nur ein Neben-Werck eines Zucker-Canditorey-Inspectoris sey. Er kan

kan in seiner Profeßion für geschickt gehalten werden, ohne den Inhalt davon zu wissen. Man kan aber auch sagen, daß man ihn noch höher achten würde, wenn er es vollkommen wüste. Es kommt aber alles auf folgende Stücke an.

Grosse Poudre à la Maréchale.

Gröblichtes Pulver oder Puder auf Marschall Art zu perfumiren.

Nehmet ein Pfund Iris oder Veil-Wurtz, vier und zwantzig Loth dürre Pomeranzen-Blüthe, acht Loth Coriander, ein halb Pfund Rosen von Provins, vier Loth von dem Satz von Engel-Wasser, zwey Loth Calmus, vier Loth wilden Galgant, ein Loth Gewürtz-Nägelein, Zerstosset alle diese Waaren nach einander in dem Mörser, und mischet sie hernach so wohl unter einander, daß von einer jeglichen Sorte an einem Ort nicht mehr als am andern sey, so ist der Puder oder das Pulver fertig.

Auf eine andere Art.

Nehmet vier und zwantzig Loth Veil-Wurtz, ein halb Pfund dürre Pomeranzenblüthe, acht Loth Rosen von Provins, acht Loth Rosen-Holtz, zwey Loth Benzoin, ein Loth Storax, ein Loth gedörrte Pomeranzen-Schalen, ein Loth dürren Majoran, zwey Loth wilden Galgant, ein Loth Calmus, ein Loth Gewürtz-Nägelein, vier Loth Citranisches Sendel-Holtz. Stosset alle diese Sachen nach einander in dem Mörser, mischet sie wohl unter einander, so ist der Puder fertig.

Noch eine andere Art.

Nehmet ein Pfund Veil-Wurtz, ein halb Pfund dürre Pomeranzenblüthe, acht Loth Rosen von Provins, vier Loth Citranisches Sendel-Holtz, zwey Loth dürre Citronen-Schalen, eben so viel dürre Pomeranzen-Schalen, ein Loth Majoran, ein Loth dürren Lavendel, zwey Loth Calmus, vier Loth wilden Galgant, zwey Loth Benzoin, ein Loth Storax, ein Loth Ladanum. Zerstosset alle diese Waaren in einem Mörser nach einander, und mischet sie wohl unter einander, so ist der Puder fertig.

Pot Pourri pour faire des Sachets.

Allerley Sachen um wohlriechende Säcklein zu machen.

Nehmet vier und zwanzig Loth gemeine Rosen-Blätter, anderhalb Pfund Lavendel, wovon ihr nur den Samen nehmet; vier und zwantzig Loth Majoran, davon ihr nur die Blätter nehmen sollt; zwölf Loth Thymian, wovon ihr auch nur die Blätter nehmet; acht Loth Myrrhen-Blätter, acht Loth Stein-Klee, davon ihr ebenfalls die Blätter nehmet, zwey Loth Roßmarin-Blätter, zwey Loth Lorbeer-Blätter, vier Loth Gewürtz-Nägelein, halb gestossen, ein Pfund Muscat-Rosen-Blätter, so viel Pomeranzenblüthe als ihr immer könnet, Nelcken-Blätter so viel als von der Pomeranzenblüthe; Thut solches alles in einen Hafen, immer eine Lag Blumen und eine Lag Saltz über einander, bis der Hafen mit allen oberwehnten Sachen

ange-

angefüllet ist: Decket denselben wohl zu, und rühret allezeit über den andern Tag mit einem Stecken alles unter einander, so daß ihr denselben währender Sommer-Hitze an die Sonne stellet, wenn es aber regnet, so muß man ihn ebenfalls, gleichwie alle Abend wieder weg thun. Wenn ein Jahr um ist, macht man Säcklein daraus, und thut nach Belieben perfumirten Cyperischen Puder dazu.

Butons de Roses. Rosen-Knospen.

Als ehedem die wohlriechenden Sachen Mode waren, war keine Dame zu finden, die sich nicht einen Ruhm daraus gemacht hätte auf ihrem Nacht-Tische präparirte Rosen-Knospen, und sauber zugerichtete wohlriechende Säcklein zu haben. Man trug diese Säcklein bey sich, und legte sie unter das Kopf-Küssen, so daß man sagen konnte, man schliefe im guten Geruch. Man hatte auch perfumirte Weiden-Körbe oder Ruffers, die Kleider der Damen darein zu thun; perfumirte Taschen für die Damen; perfumirte Perücken-Schachteln, wiederum andere zu der weissen Wäsche: Man hatte wohlriechende Toiletten, perfumirte Baumwolle: Uber dieses wurden auch die Fächer oder Eventails und die Handschuh perfumirt, so daß man überall im guten Geruch war. Heut zu Tag aber, da man von dergleichen perfumiren nichts mehr wissen will, als solche die der Gesundheit schädlich, so hat man mit allen diesen Kleinigkeiten nichts mehr zu thun.

Puder zu den Haaren.

Poudre de Roſes communes.

Haar-Puder mit gemeinen Roſen-Blättern.

In eine Kiſte, worinn zwantzig Pfund Stärck-Mehl ſind, thut ein Pfund Roſen-Blätter, und miſchet ſie mit der Hand wohl darunter, ſo daß überall Roſen-Blätter ſind. Rühret das Stärck-Mehl alle vier Stunden wohl unter einander, damit ſich die Blätter nicht erhitzen. Des andern Tages um die Stunde, da ihr ſie hinein gethan, ſiebet das Stärck-Mehl, daß ihr die Roſen-Blätter davon thut, und thut andere in gleicher Quantität dazu. Solches ſolt ihr drey mal nach einander thun, und währender Zeit die Kiſte offen ſtehen laſſen, bis ihr keine Roſen-Blätter mehr darunter thut.

Poudre de Roſes musquées.

Puder mit Biſem-Roſen.

Weil man die Biſam-Roſen nicht in ſo groſſem Uberfluß hat, als die gemeinen, ſo muß man zum Pudermachen nur ſo viel Stärck-Mehl nehmen, als die Proportion deſſelben mit den Roſen-Blättern erfordert, damit allenthalben Roſen-Blätter ſind. Dieſe Roſen muß man vier und zwantzig Stunden im Puder laſſen. Wenn dieſe Zeit verfloſſen iſt, thut man ſie heraus und andere hinein, und das muß man bis zum dritten mal thun. Es iſt nicht nöthig, daß man die Blumen umrühre, denn

diese erhitzen sich nicht. Die Kiste soll zu bleiben, damit der Geruch sich nicht ausdünste.

Poudre de fleurs d'Orange.

Puder mit Pomeranzenblüthe.

In eine Kiste, worinn fünf und zwantzig Pfund Stärck-Mehl sind, thut ein Pfund Pomeranzenblüthe, so daß sie aller Orten gleich ausgetheilet werde. Rührt den Puder wenigstens zwey mal des Tages um, damit sich die Pomeranzenblüthe nicht erhitzet. Wenn vier und zwantzig Stunden vorüber sind, so thut dieselbe heraus, und thut eben so viel frische Blüthe wieder hinein, und das thut drey Tage nacheinander. Wenn euch der Geruch davon nicht starck genug zu seyn düncket, so könnet ihr zum vierten mal frische Blüthe drein thun. Man muß die Kiste immer zu halten, sowol wenn die Blüthe darinnen ist, als wenn sie nicht mehr darinnen ist. Dieser Zusatz wird den Puder vollkommen gut machen.

Poudre de Jasmin.

Puder mit Jesmin-Blumen.

In eine Kiste, da zwantzig Pfund Stärck-Mehl sind, thut tausend Jesmin-Blumen allenthalben gleich ausgetheilt darein, indem ihr immer eine Lage Puder und eine Lage Blumen macht, und lasset also eure Blumen vier und zwantzig Stunden darinnen stehen, ohne sie umzurühren; denn der Jesmin erhitzt sich nicht.

Her-

Hernach könnet ihr den Puder durch ein Sieb lauffen lassen, die Blumen weg und eben so viel frische wieder hinein thun. Fahret also drey Tage nach einander fort, so wird euer Puder fertig seyn. Soll der Geruch stärcker werden, so könnet ihr zum vierten mal noch frische Blumen hinein thun. Man kan dadurch eines jeden Gusto vergnügen.

Poudre de Jonquille.
Puder mit Jonquillen.

Bey der Composition dieses Puders sollet ihr eben so zu Wercke gehen, wie bey dem Puder mit Bisam-Rosen. Nach der Quantität Blumen, die ihr habt, richtet euch mit dem Puder, so daß überall unter dem Puder Blumen seyen, und nach Verfliessung vier und zwantzig Stunden thut sie heraus, und frische an die Stelle. Solches thut drey Tage nach einander, hernach werdet ihr euren Puder brauchen können.

Poudre d'Ambrette. Puder mit Ambra.

Nehmet fünf Pfund Jesmin-Puder, und fünf Pfund Bisam-Rosen-Blumen, und menget es unter einander. Füllet hernach einen Sack mit diesem Puder, schüttet zwey Quintlein Ambra-Essentz darunter, mischet es unter einander, und siebet den Puder bis auf die Knollen, die von der Essentz werden entstanden seyn. Thut unter diese Knollen wieder von diesem Puder, und lasset denselben wieder durch ein Sieb fallen, bis alles trocken worden und durchgefallen.

Mischet hernach alles wohl unter einander, und hebt den Puder auf.

Obgleich der weisse Puder mit Blumen perfumirt ist, so ist es noch nicht genug, sondern man muß einen Weyrauch machen, wie hier folget, um denselben zur Perfection zu bringen; Alsdenn wird nichts mehr daran fehlen.

Parfum pour parfumer les autres Poudres.

Weyrauch die andern Sorten Puder zu perfumiren.

Nehmet zwölf Pfund Ambra-Puder, oder eine andere Gattung, wenn ihr wollet; thut hernach in einen Mörser ein halb Quintlein Cibeth, und einer Nuß groß Zucker, und stosset sie zusammen. Thut von diesem Puder dazu lasset ihn durch ein Sieb gehen, und was von den Knollen übrig bleibt, das stosset wieder, und wenn alles durch ist, so stosset auf eben die Art ein Quintlein Bisam, und mischet alles wohl unter einander.

Ihr könnet vier Loth von diesem Puder in ein Pfund Jesmin- oder Pomeranzenblüth-Puder thun, das macht eine angenehme Vermengung des Geruchs, und vertreibt viel vom Blumen-Geruch.

Poudre purgée à l'Eau de vie.

Puder der mit Brantewein gereinigt ist.

In eine Kiste, worinn zehen Pfund Stärck-Mehl sind, schüttet einen Schoppen Brantewein, und mischet alles wohl unter einander. Lasset denselben hernach trocknen. Wenn er

trocken

trocken ist, so stosset ihn, und lasset ihn durch ein Sieb lauffen, so ist er fertig.

Poudre de Violette ou d'Iris.

Puder mit Veil-Wurtz.

Es ist weiter nichts dabey zu thun, als daß man die Veil-Wurtz stosset und durchsiebet. Dis ist ein guter Harr-Puder, und riechet natürlich nach der Veil-Wurtz. Man kan keinen andern von diesem Geruch machen, weil die Viol-Blume nicht Kraft genug dazu hat.

Poudre de mousse de Chêne, autrement dit, de Cipre.

Haar-Puder von Eichen-Moos, sonst Cipern genannt.

Man muß erstlich das Eichen-Moos wenigstens drey Tag lang in einer guten Quantität Wasser weichen, hernach thut man es heraus und druckt es wohl aus. Hernach muß man es noch oft und vielmals waschen, bis das Wasser gantz rein bleibt; alsdenn thut man es aus dem Wasser, und drucket es wohl aus, und läßt es an der Sonnen trocknen, wornach man selbiges alle zwo Stunden, indem es nach und nach dürr wird, sorgfältig umrühret, damit es sich nicht erhitzet, und wenn es endlich recht trocken ist, so thut ihr wie hier folget. Wenn ihr das Moos zerstossen wollet, so füllet euren Mörser damit an, werffet ein Glas Wasser darauf, und stosset es; es wird ohnfehlbar zu kleinen Stücklein gestossen werden, welches nicht geschehen wür-

de, wenn man es nicht also befeuchtete. Wenn man es so weit gebracht hat, so thut man es wieder an die Sonne, und wenn es recht trocken ist, so kan man es leicht im Mörser klein stossen, wornach man es denn durch ein feines Sieb muß gehen lassen.

Die letzte Reinigung die man mit dem Cipriſchen Puder vornimmt, beſtehet darinnen, daß man ein oder zwey mal Jesmin-Blumen oder Bisem-Rosen darunter thut, wie unter die andern Sorten. Es nimmt derselbe darum den Geruch nicht an, wie die Stärcke, sondern er wird dadurch nur in Stand gesetzt, den Geruch, den man ihm geben will, leichtlich anzunehmen.

Poudre de Franchipanne.

Haar-Puder von Franchipane.

Nehmet sechs Pfund Pomeranzenblüth-Puder, und sechs Pfund Eichen-Moos-Puder, mischet beyde Sorten wohl unter einander; lasset hernach den Boden von eurem Mörser und das dicke End seines Stempfels so warm werden, daß es seinen eigenen Schweis verzehret. Giesset darein zwey Loth Amber-Essentz, und zu gleicher Zeit eine Hand voll von diesem Puder; rühret alles wohl unter einander mit dem Stempfel, indem ihr immer Puder dazu thut, bis der Mörser gantz voll ist. Schüttet sodann was im Mörser ist in ein Sieb, und thut von dem Puder wieder darauf, und lasset ihn durch das Sieb in eine Kiste fallen, damit der Geruch sich nicht verliehret, und die Knollen, so noch

übrig

übrig sind, und durch die Essentz zusammen entstanden, thut wieder in den Mörser, und stosset sie wieder, indem ihr immer von dem Puder wieder drein thut und drunter menget, womit ihr so lange fortfahret, bis alles durch ist, hernach thut ihr was hier folget.

Thut in den Mörser ein halb Quintlein Zibeth mit einer Nuß groß Zucker, reibet beydes wohl untereinander, thut nach und nach Puder hinein, und mischet ihn mit dem Stempfel darunter: Schüttet hernach alles in ein Sieb, und lasset es durchlauffen, thut es hernach wieder in den Mörser mit den Knollen, so vom Zibeth entstanden, und stosset sie wieder, indem ihr immer Puder zusetzet, und fahret also fort, bis alles durch ist; sodann mischet alles wohl untereinander, und wenn solches geschehen, könnet ihr euch des Puders bedienen.

Dieser Puder hat einen angenehmen Geruch, die Farb davon ist Aschengrau, und schickt sich gar wohl zu allerley Farben von Haaren.

Auf eine andere Art.

Ihr könnet Cipriſchen Puder mit Puder von Stärckmehl in gleicher Quantität vermengen, und Blumen darein thun, wie in den Pomeranzenblüth- oder Jesmin-Puder; wenn ihr es hernach für gut befindet, so könnet ihr ihm den Ambra- oder Zibeth-Geruch geben, wie man es hier oben angezeiget, so wird der Puder recht gut seyn.

Auf eine andere Manier.

Wenn ihr den einen oder den andern von beyden vorhergehenden Articuln wohl beobachtet, und ihr demselben einen Bisam-Geruch beybringen wollet, so thut nur achtzehn Gran Zibeth, und ein halb Quintlein Bisam dazu, und macht ihn mit Zucker auf eben die Art, wie man den Zibeth anmacht, so wird der Geruch davon sehr gut seyn.

Wie man den Cipriſchen Puder wie zu Montpellier perfumiren soll.

Nehmet zwey Pfund puren Eichen-Moos-Puder, so mit Blumen gereinigt worden, wie man es an seinem Ort gesagt hat. Reibet, wie erst gesagt, achtzehn Gran Zibeth mit ein wenig Zucker darunter, und hernach ein halb Quintlein Bisem auf gleiche Art. Wenn solches geschehen, so thut euren Puder in eine wohl verschlosse Schachtel. Der Geruch davon wird vortrefflich seyn. Man braucht sehr wenig davon auf eine Parrucke oder auf den Kopf zu thun, damit er wohl rieche.

Avertiſſement.

Weil in die Compoſition der Puder, wovon man erst gehandelt hat, viele starck und wohlriechende Sachen kommen, und diejenigen, die solchen machen wollen, in der Wahl der dazu benöthigten Materialien sich leichtlich betriegen könnten; als hat man für nöthig erachtet, folgende Anmerckung hierüber zu machen.

Anmer-

Anmerckungen, die vornehmsten Waaren, die man zu oberwehnten Gattungen, Puder gebraucht, recht kennen zu lernen.

Von dem Ambra.

Weil der Ambra eine unansehnliche Waar ist, welche viel Geld kostet, so ist es gut, wenn die Personen, die ihn kauffen wollen, eine rechte Kenntniß davon haben, welches sehr leicht ist, wenn man bemercket, daß wenn der Ambra verrochen ist, oder sonst eine böse Eigenschafft an sich hat, man solches daran erkennet, daß er überall voller weissen Tüpflein ist: Das nennet man auf Französisch renardé. Man muß auch wohl Achtung geben, ob er nicht irgend einen Geruch hat, der nicht zu seiner Eigenschafft gehöret. Man kan ihn probiren, indem man eine Nadel warm macht, und drein sticht. Man wird leichtlich riechen können, ob der Geruch von seinem Dampf angenehm ist. Man hat bey dem schwarzen Ambra keine sonderliche andere Zufälle zu vermeiden.

Viele haben von dem Ambra geschrieben; man will hier eben keine Dissertation davon machen. Man kan aber aus vielen bewährten Scribenten versichern, daß der Ambra im Meer wächßt, und eine Art Schaum ist, der von den Wellen an das Ufer getrieben wird, und nachgehends hart wird.

Vom Bisam und den Bisam-Blasen.

Damit man den Bisem desto leichter erkennen kan, so wollen wir die Neugierigkeit vieler Leu-

te zu vergnügen, allhier anzeigen, woher er kommt. Der Muscus ist ein Thier, welches sich in den warmen Ländern antreffen läßt, und welches die Jäger auf der Jagd müde machen, um solches lebendig zu fangen. Und wenn sie es gefangen haben, so stechen sie ihm in alle Theile des Leibes mit einer spitzigen vergifteten Nadel. Das Gift an dem Eisen macht, daß das Blut dieses Thieres nicht heraus fliessen kan. An jedem Ort hingegen, wo man hinein gestochen hat, setzt sich das Geblüth als eine Blase zusammen, und damit das Blut nicht wieder in den Leib zurück flesset, so schneiden sie diesem Thier den Bauch auf, und ziehen das kleinste Gedärme heraus, und binden damit alle an dem Leib herum entstandene Blut-Blasen; lassen sie hernach an der Sonnen trücknen, so daß das Blut gerinnet und verdorret, hernach schneiden sie diese Blasen Blut überall heraus. Das ist es, was man Bisem-Blasen nennet; und der wahre Bisem ist das Blut, so in diesen Blasen ist, welches wie gesagt geronnen und gedörret ist.

Die Bisem-Blasen sind die Blasen, welche das Blut in sich fasset, und nicht die Nieren von diesem Thier, noch die von den Mardern, wie ihrer viele glauben: Denn die Nieren von den Martern taugen zu nichts; sie haben wohl einen kleinen Geruch an sich, er ist aber sehr schwach, und kan zum perfumiren nicht taugen. Was nun den Bisem betrift, wenn er gut seyn soll, so muß er sich gar leicht mit den Fingern zerbrechen lassen, wie dürres Blut, welches doch

keine

keine Härte hat; denn wenn es zu hart und zu dürr ist, so ist es ein Zeichen, daß es zu alt ist, und daß er folglich seine gute Eigenschaft verlohren, und zu nichts mehr tauget.

Um denselben in gutem Stand zu erhalten, muß man ihn in einer bleyernen Büchse aufheben; weil das Bley ihn frisch hält, und die bleyerne Büchse wieder in eine andere thun, damit er nicht verrieche.

Von dem Zibeth.

Die Zibeth-Katze ist ein Thier, so einem Marder nicht ungleich siehet, Sie ist etwas grösser, und scheinet von Natur sehr traurig zu seyn. Man sperret sie in ein eisern Kesicht, und die Leute, die mit diesen Thieren umgehen, wissen was für eine Zeit man dazu erwehlen soll, daß man sie schwitzen mache, indem man viele Glut-Pfannen mit Feur um ihren Kesicht herum setzet: Dieses hilft der Natur dieses Thiers, und weil der Schweiß davon sehr dick ist, so hebt man mit einem helffenbeinernen Messer allen Schweiß auf, der sich unter den Achseln und Schenckeln dieses Thieres befindet; und das ist es, was wir Zibeth nennen. Wenn es neu ist, so ist es weiß, und noch nicht im Stande gebraucht zu werden; und wenn es zu alt ist, so ist es gantz braun, und tauget auch nichts; Es muß aber recht goldgelb seyn, und von sehr starckem Geruch, der zugleich doch angenehm sey; sonderlich aber muß es sich nicht ziehen lassen; dann da hätte es Gefahr, daß Honig darunter

wäre.

wäre. Um selbiges in gutem Stande zu erhalten, muß man es in einen gläsernen Topf thun, und diesen Topf in eine bleyerne mit Baumwolle ausgefütterte Büchse legen.

Von dem Benzoin.

Der geringe Benzoin ist gemeiniglich sehr braun; der beste aber ist derjenige, der Perlen-Art ist, voll grosser weisser Thränen, klar, glänzend, von starckem Geruch und sehr rein ist. Er siehet wie die Mandeln aus, die mit Honig eingemacht sind. Man hält dafür, daß derselbe aus Arabien kommt, und daß er in dem Berge gefunden wird, da der Weyrauch wächst. Er wird hart und zum Stein, wie wir es sehen: das ist es, was die Alten Myrrhen zu nennen pflegten.

Von dem Storax.

Es ist nicht schwer zu erkennen, ob der flüssige Storax gut ist, weil er nicht anders seyn kan. Was den trockenen Storax betrift, wählet man nur den dürresten, wenn man denselben pulverisiren will: Ausser diesem Fall ist der weichste der beste. Denn wenn er neu ist, läßt er sich zerbrechen wie die Lebkuchen, und alsdenn ist sein Geruch am besten. Er kommt auch aus Arabien, und es ist ein Gummi, so aus einem Baum fliesset. Der Geruch davon ist sehr gut, besonders in den Compositionen, welche zum Brennen gemacht werden.

Von

Von dem Peruanischen Balsam.

Der Peruanische Balsam wird an der Stärcke seines Geruchs erkannt. Dieser muß starck und angenehm seyn, wenn er gut seyn soll, und um zu erkennen, ob er nicht verfälscht ist, muß man ein Strohalm in den Balsam tauchen, und es auf ein Glas voll Wasser austropfen lassen. Wenn der Tropfe Balsam auf den Boden fällt, ohne etwas über dem Wasser zu lassen, so ist er gut, wo nicht, so kan man daraus urtheilen, daß er vermengt ist.

Vom Macanet.

Man muß die Macanet-Körner auffschlagen; wenn sie gelb sind, so ist es ein Zeichen, daß er alt ist; denn wenn er gut und neu seyn soll, so soll der Kern inwendig weiß seyn, und der Geruch ist davon weit besser.

Von dem Spiritu Vini.

Um zu probiren, ob der Spiritus Vini gut sey, könnet ihr einen Löffel voll davon nehmen, und ein wenig Schieß-Pulver darein thun, und dasselbe anzünden; wenn das Pulver sich entzündet, und den Spiritum Vini mitnimmt, so ist dieser gut.

Ihr könnet noch zur Prob von dem Spiritu Vini in einen Löffel thun, und denselben anzünden, und an einem Ort, da keine Luft ist, mit guter Weile brennen lassen. Wenn er ausgelöscht ist, und noch einige Feuchtigkeit hinterläßt, so ist es ein Zeichen, daß er nicht gut ist.

Von

Von der Stärcke.

Die weisse Stärcke, deren man sich zu dem Haar-Puder bedienet, ist diejenige nicht, womit man das weisse Zeug stärcket. Es ist darunter dieser Unterscheid, daß die, womit man stärcket, fett ist, die andere aber, die man zu dem Puder brauchet, sehr dürr ist; und so ist die weisseste und dürreste die beste.

Neunzehendes Capitel.

Von Seiffen-Kugeln.

Dieses ist ein Articul, welchen man hier wohl hätte weglassen können: Weil er aber auch seinen Nutzen haben kan, so will man hoffen, er werde seine Stelle hier nicht vergeblich einnehmen.

Wie man die Seiffe reinigen soll.

Nehmet ein grosses Stück Seiffen und schabet sie klein; schneidet sie hernach gantz dünn, und thut alles zusammen in einen grossen Kessel übers Feur, mit vier oder fünf halb Maas Wasser, und lasset eure Seiffe schmeltzen und zergehen, indem ihr sie immer mit einem Stecken umrühret, bis sie recht zergangen ist. Hernach schüttet dieselbe in Geschirre, und lasset sie viele Tage stehen, bis sie recht vest ist. Schneidet sie hernach wieder so dünn ihr immer könnet, und lasset sie drocken werden, bis sie so dürr sey, als

Holtz:

Holtz: Thut sie hernach in Gefässe oder Becken, und giesset soviel Brantewein dazu, als es bedarf, um dieselbe anzuweichen. Werffet auch einige Hand voll Saltz hinein, und rühret wohl beständig das unterste zu oberst, damit sich alles wohl durchziehet. Lasset sie hernach wieder in der Luft trocknen, bis sie recht dürr wird; und wenn ihr sie sodann nöthig habt, so könnet ihr sie wieder einweichen, nach der Quantität Seiffen-Kugeln, die ihr machen wollet, wie man es in den Articuln selbsten finden wird.

Gemeine Seiffen-Kugeln.

Nehmet fünf Pfund Seiffen, schabet und thut sie in den Mörser, und stosset sie recht lange. Lasset hernach eure Seiffe wohl durch die Hände gehen, und arbeitet sie wohl, damit ihr die kleinen Stücke, die noch nicht gestossen sind, heraus thut. Thut eure Seiffe wieder in den Mörser, und thut auch zwey Pfund Stärck-Mehl-Puder dazu, nebst zwey Loth Pomeranzen- oder Citronen-Essentz, und ohngefehr einen halben Schoppen Macanet-Wasser, so auf unten folgende Art präparirt ist. Mischet allgemach alles unter einander mit dem Stämpfel, und stosset es endlich so lang bis alles untereinander gemengt ist. Alsdenn dörfet ihr nur eure Seiffen-Kugeln in beliebiger Grösse formiren, und selbige trocken werden lassen. Ist euer Teig zu weich so müsset ihr ihn nur von selbsten vest werden lassen.

Wie man das Macanet-Wasser machen soll.

Das Macanet-Wasser wird auf folgende Weise gemacht. Stosset acht Loth Macanet in dem Mörser klein, und lasset es über Nacht in einem Schoppen Wasser weichen. Sayet hernach dieses Wasser durch ein weisses Tuch, und drucket die Macanet-Körner wohl aus. Lasset hernach zwey Loth pulverisirtes Bleyweiß in eben diesem Wasser weichen: Thut noch eine Hand voll Saltz dazu, hernach könnet ihr euch dieses Wassers oberwehnter massen bedienen.

Auf eine andere Art.

Wenn ihr fünf Pfund Seiffen werdet gestossen haben, wie man es oben gesagt, und die Knollen wieder heraus gethan, so thut eure Seiffe wieder in den Mörser, und mischet zwey Pfund Stärck-Mehl-Puder darunter. Setzet sodann ohngefehr einen halben Schoppen präparirtes Macanet-Wasser dazu, nebst einem Löffel voll Spick-Oel, einem Loth Pomeranzen- oder Citronen-Essentz, und zwey Löffel voll flüßigen Storax, auf die Art präparirt, wie man es anzeigen wird. Mischet alles allgemach mit dem Stempfel unter einander, stosset es hernach recht starck, bis alles recht vermischet und einander einverleibt ist.

Den flüssigen Storax präparirt man also: Thut zwey Loth flüssigen Storax in eine Terrine mit einem halben Glas Wasser, und rühret den Storax derweilen, daß er zergehet, mit einem Löffel um; wenn er zergangen ist, so bedienet euch desselben, wie man es oben gesagt hat.

Auf

Auf eine andere Weise.

Lasset fünf Pfund klein geschnittene Seiffe mit einem halben Maas Citronen-Wasser zergehen; wenn sie zergangen ist, so sayet alles durch ein grobes Tuch. Thut hernach zwey Pfund Amidon-Puder dazu, nebst zwey Loth Pomeranzen- oder Citronen-Essentz, vier Loth in einem Glas Wasser zergangenen Bleyweiß. Knettet euren Teig wohl mit den Händen, bis alles wohl unter einander gemengt ist, und wenn euer Teig wieder vest worden, so macht eure Seiffen-Kugeln von beliebiger Grösse, und lasset sie trocken werden.

Das Citronen-Wasser zu machen, schneidet ihr ohngefehr ein halb Dutzend Citronen in Stücken, sie mögen alt seyn oder nicht, es gilt gleich. Ihr lasset selbige in einem halben Maas Wasser eine halbe Stund sieden, hernach drucket ihr sie in einem Tuch aus, und bedienet euch dieses Wassers.

Seiffen-Kugeln von Neroly.

Nehmet acht Pfund Seiffen, die oberwehntermassen gereiniget und gedörret ist, und thut sie in ein Becken: Schüttet Pomeranzen- oder Rosen-Wasser darüber, so hoch als die Seiffe gehet, damit sie recht einweiche. Wendet alles zwey mal des Tages fleissig das unterste zu oberst, bis die Seiffe das Wasser in sich geschlucket, und weich worden, und lasset sie so lange stehen, bis sie

im Stand ist gestossen zu werden, und wenn ihr sie gestossen habt, so arbeitet sie wohl mit den Händen, daß ihr die Knollen heraus thut.

Wenn dieses geschehen, so thut eure Seiffe wieder in den Mörser, setzet ein Pfund Ladanum, so recht fein gestossen, dazu, und vier Loth Essentz von Neroly. Mischet alles allgemach unter einander mit dem Stempfel, und stosset es hernach lange unter einander, um alles wohl unter einander zu mengen, daß ein Corpus daraus wird. Hernach könnet ihr euch derselben bedienen.

Wenn der Teig zu vest wäre, so könnet ihr nach Belieben Pomeranzenblüth-Wasser darunter thun. Der Teig davon wird sehr gut seyn; wenn er wieder vest wird, so könnet ihr eure Seiffen-Kugeln machen und trocknen lassen.

Seiffen-Kugeln von Boulogne.

Nehmet drey Paquet gemeine Seiffen-Kugeln von Boulogne, welche ihr in dem Mörser so lange stossen sollet, bis sie recht zerbröselt sind. Thut sie in ein Becken, giesset sodann Engel-Wasser darein, bis es über die Seiffe reichet, und lasset sie weichen, bis sie recht weich worden. Es gehören zween oder drey Tage dazu, welche Zeit über man zweymal des Tages das unterste fleissig zu oberst kehren muß. Und wenn kein Wasser mehr daran und der Teig vest worden ist, sollet ihr denselben lange stossen, hernach wohl knetten, daß ihr die gantz gebliebene Knollen heraus thut, hernach theilet ihr euren Teig

in

in zween gleiche Theile, und thut damit wie folget:

Nehmet einen halben Schoppen Engel-Wasser, und so viel Rosen-Wasser; thut in den kleinen Mörser zwey Quintlein Bisam mit ein wenig von diesem Engel-Wasser denselben abzureiben. Stosset denselben wohl, indem ihr immer von diesem Wasser dazu thut, sayet es hernach durch ein Tuch, so weder zu grob noch zu fein ist. Sammlet hernach mit einem Löffel den Biesem, der in dem Tuch geblieben, und stosset denselben von neuem, indem ihr immer Wasser zugiesset, und fahret damit fort, bis aller Bisem durch ist, und sich dem Engel- und Rosen-Wasser recht einverleibet hat. Waschet sodann das Tuch mit eben diesem Wasser, damit kein Biesem darinnen bleibe, und wenn alles wohl einverleibet ist, so thut alles dieses Wasser in eine gläserne Flasche, um sich folgender Gestalt desselben zu bedienen.

Nehmet den einen Theil von dem Teig, wovon man geredt hat, zerstosset denselben im Mörser: Streuet darüber eine gute Hand voll recht fein pulverisirtes Ladanum, ein Loth Peruanischen Balsam, ein wenig Essentz von Neroly, und ohngefehr einen halben Schoppen von obgedachtem Wasser. Mischet dieses alles fein sachte unter einander mit dem Stempfel. Stosset hernach den Teig so lange, bis er recht unter einander kommt, wornach ihr euch desselben werdet bedienen können. Wie ihr es nun mit diesem Theil gemacht, so machet ihr es auch mit dem andern, und thut sie zusammen, wohl

bedeckt zween Tage lang, damit sie Zeit haben den verschiedenen Geruch wohl anzunehmen. Wenn hernach der Teig wieder vest worden ist, könnet ihr eure Seiffen-Kugeln in beliebiger Grösse machen, und tröcknen lassen.

Andere Seiffen-Kugeln von Boulogne welche besser sind als die vorhergehenden.

Nehmet drey Packet gemeine Seiffen-Kugeln von Boulogne, welche ihr stossen und mit Engel-Wasser einweichen sollet, so daß das Wasser über den Teig gehet, wie bey den vorhergehenden. Nebst dem Engel-Wasser thut auch einen halben Schoppen Jungfern-Milch dazu, und rühret den Teig zweymal des Tages um, so daß das oberste zu unterst kommt, damit alles wohl weiche: Wenn kein Wasser mehr darinnen und der Teig wieder vest worden ist, so stosset und knettet ihn wohl, um die darinnen überbliebenen Knollen heraus zu thun, und wenn alles recht zum Teig worden ist, so theilet ihn in zween gleiche Theile, und thut damit wie folget.

Stosset ein Loth Bisem in einem kleinen Mörser mit Engel-Wasser, wie man es oben angewiesen. Und endlich sollet ihr denselben stossen und durchsayen mit einem halben Schoppen Engel-Wasser, und eben so viel Rosen-Wasser, und euch desselben folgender massen bedienen.

Nehmet den einen Theil von dem Teig und stosset denselben in dem Mörser in Stücken, und schüttet darauf vier Loth Peruanischen Balsam, ein wenig Essentz von Neroly, eine gute Hand voll componirten Pulvers, nemlich einen Drit-

tel

tel feinen Puders à la Maréchale, ein Drittel Pulver von Campanen-Wurtzeln, und ein Drittel pulverisirten Ladanum, nebst einem halben Schoppen von oberwehntem mit Bisem componirten Wasser. Mischet alles wohl unter einander, und stosset es lange genug; wenn alles wohl beysammen ist, so könnet ihr euch dieses Teigs bedienen, dessen Geruch sehr gut ist. Wenn der Teig vest ist, macht man die Kugeln. So auch mit der andern Helfte.

Wohl perfumirte Seiffen-Kugeln.

Nehmet drey Päckel gemeine Seiffen-Kugeln von Bologne, zerstosset sie in einem Mörser, und weichet sie ein in Engel-Wasser und Jungfern-Milch, wie die vorhergehenden von dieser Art, und wenn sie von neuem gestossen und zum Teig worden sind, so theilet sie in zwey gleiche Theile, und macht hernach eine Composition daraus, wie folget.

Reibet ein halb Quintlein Zibeth in dem kleinen Mörser, mit vier Loth Peruanischen Balsam ab, den ihr nach und nach darein mischet: Thut noch zwey Quintlein Amber-Essentz darein, nebst ein wenig Zimmet-Essentz, und eben so viel Essentz von Gewürtz-Nägelein. Mischet alles wohl unter einander, und thut es bey Seite, um euch desselben folgender Gestalt zu bedienen.

Thut den einen Theil von eurem Teig in Stücke zerbrochen in den Mörser, und darauf zwey Hand voll componirtes Pulver, nemlich ein Drittel Ladanum-Pulver, ein Drittel feinen

Puder à la Maréchale, und ein Drittel Pulver von der Campanen-Wurtzel. Thut noch dazu die Helfte von der vorhergehenden Composition, einen halben Schoppen Tausendblumen-Wasser, ein Loth Essentz von Neroly. Mischet alles wohl unter einander, und wenn ihr alles so lange gestossen habt, bis alles recht incorporirt ist, so ist der Teig fertig. Den andern Theil des Teiges könnet ihr eben so zurichten.

Auf eine andere Weise.

Nehmet, wie gesagt, drey Päcklein Seiffen-Kugeln, stosset sie in einem Mörser in Stücken, weichet sie ein, und arbeitet sie zum Teig, wie die andern. Wenn der gantze Teig in zwey gleiche Theile getheilt ist, so thut den einen Theil in Stücken zerbrochen in einen Mörser; setzet dazu eine Hand voll von dem Satz vom Engel-Wasser, zwey Loth Peruanischen Balsam, ein Loth Essentz von Neroly, und einen halben Schoppen Tausendblum-Wasser. Mischet alles fein sachte mit dem Stempfel unter einander, und stosset alles so lange, bis daß es zum Teig worden ist. Mit dem andern Theil könnet ihr es eben so machen.

Die, welche keine Päckel Seiffen-Kugeln von Boulogne bekommen können, können sich der gereinigten Seiffe bedienen, so wie diejenige ist, davon man zu Anfang dieses Tractats geredet. Sie wird zu allen Seiffen-Kugeln, die man machen will, sehr gut seyn; anstatt eines jeden Päckels kan man vier Pfund davon nehmen, oder etwas mehr, wenn man will, und in Ermanglung

manglung der Pulver, die sich in der Composition der oberwehnten Seiffen-Kugeln begriffen sind, kan man sich des Satzes vom Engel-Wasser bedienen, wenn man ihn zuvor recht rein durch ein Sieb gehen lassen. Sie werden darum nicht minder gut seyn. Besonders aber müssen alle Pulver, so man darein thut, recht fein seyn.

Vortreffliche Jungfer-Milch.

Thut in eine starcke Gläserne Flasche ein halb Maas Spiritus Vini, und ein halb Maas Brantewein, ein halb Pfund zerstossenen Benzoin, ein Vierling zerstossenen Storax, ein Loth fein gestossene Gewürtz-Nägelein, ein Loth wohl gestossenen Zimmet, vier zerstossene Muscat-Nüsse. Wenn alles in der Flasche ist, so verstopfet sie wohl, und stellet sie in die Sonne, auf Sand bey der Sommer-Hitze, vier Wochen lang, und bedienet euch desselben.

Wenn es reguet, sollet ihr die Flasche sorgfältig aus dem Regen thun. Es muß die Bouteille zu den Materialien groß genug seyn, und vier Finger hoch leer bleiben, damit der Spiritus Vini, wenn er erhitzt wird, die Bouteille nicht zersprenge.

Wenn dieser Liqueur am Ende der bestimmten Zeit euch nicht roth genug zu seyn düncket, welches doch wohl seyn sollte, so könnet ihr alsdenn in einen kleinen Mörser einer Bohnen groß Orcanet oder Anchusa mit eben dieser Jungfern-Milch abreiben, solchen in die gläserne Flasche schütten, und dieselbe zwey oder drey

wieder an die Sonne stellen. Hernach könnet ihr euch der Jungfern-Milch bey Gelegenheit bedienen.

Zum Gebrauch des Angesichts präparirte Schwämme.

Suchet die schönsten und feinsten Schwämme aus, und schneidet alles weg, was drum herum ist, und sich nicht dazu schicket. Weichet sie hernach in klar Wasser ein, und lasset sie etliche Stunden stehen; waschet sie hernach und reibet sie wohl, indem ihr immer ein ander Wasser dazu nehmet, bis endlich das Wasser gantz klar und hell bleibet. Lasset sie sodann im Engel- oder Pomeranzenblüth-Wasser einweichen, worein ihr ein wenig Amber-Essentz geschüttet: Und nachdem sie über Nacht darinnen gestanden, so nehmet sie aus solchem Wasser, ohne sie wohl auszudrucken, und lasset sie trocknen, so sind sie fertig.

Anmerckungen über die Seiffe.

Weil die Seiffe der Hauptgrund aller oberwehnten Seiffen-Kugeln ist, und man sie daherro hierzu nicht zu gut nehmen kan, so erinnert man hier, daß man allezeit Genuesische Seiffe nehmen muß; welche, wenn sie recht gut seyn soll, recht hart und dürr seyn muß. Denn wenn sie feucht ist, und man dieselbe lang behält, so trocknet sie alle Tage ein, und riechet auch deswegen beständig nach dem Oel, weil sie noch neu

ist,

ist, welches denn bey den Seiffen-Kugeln eine sehr schlimme Würckung hat; denn diese kan man nicht zu sehr reinigen, um die Haut des Angesichts zu erhalten.

Zwanzigstes Capitel.

Von den Essentzen und Oel, so mit Blumen perfumirt sind.

Die perfumirte Essentzen und Oel sind heut zu Tage noch ziemlich im Brauch in Ansehung des Haars und anderer Sachen, wozu man sie gebraucht. Und weilen man eben nicht gemeinet war, daß dieses Buch nur blos den Zucker-Canditorey-Inspectoren dienlich seyn solle, sondern auch andern Privat-Personen, welche froh seyn werden, wenn sie diese Geheimnisse zu ihrem Nutzen gebrauchen können; als hat man nicht für gut befunden, dieses Capitel mit Stillschweigen zu übergehen.

Wie man die Blumen-Essentz machen soll.

Ob die Blumen gleich verschiedener Art sind, so fällt es doch nicht schwerer aus den einen eine Essentz zu machen, als aus den andern; Denn wer aus einer Blume eine Essentz recht machen kan, der kan sie aus allen Blumen recht machen. Man beobachte also nur diese allgemeine Weise in Ansehung aller und jeden wohlriechenden Blumen.

Man nimmt eine Kiste, so groß als man will, die inwendig mit weissem Blech beschlagen ist, damit das Holtz den Geruch der Blumen nicht verderbe, und die austropfende Essentz nicht in sich schlucke.

Man muß hernach höltzerne Rahmen haben, die sich wohl in die Kiste schicken. Das Holtz an den Rahmen muß zween Quer-Finger hoch seyn, und gantz um die Rahmen herum sollen Nadel-Spitzen eingeschlagen seyn.

So viel Rahmen sind, so viel Tücher muß man auch haben, in Gestalt eines Salvets, oder länglicht viereckigt, und so groß, daß sie auf allen Seiten vor den Rahmen vorgehen, damit man sie um die Rahmen herum an die Nadel-Spitzen vest machen und recht anspannen kan. So ist es demnach leicht die Tücher nach den Rahmen, und die Rahmen nach den Kisten einzurichten.

Diese Tücher müssen von Baumwolle seyn; Man muß sie zu erst in eine gute Laug-Wäsche thun, und hernach im klaren Wasser waschen, und wohl trocknen bis sie gantz trocken sind.

Wenn solches geschehen, thut man die Tücher in Ben-Oel und läßet sie so viel trincken, als sie mögen. Man druckt sie sodann ein wenig aus, damit das Oel nicht davon abtropfe, und dehnet sie hernach über die Rahmen aus, indem man sie auf allen Seiten an den Nadel-Spitzen vest macht, die gantz umher eingeschlagen sind. Die erste Rahme leget ihr zuunterst in die Kiste, und streuet Jesmin-Blumen, oder Pomeranzenblüthe oder sonst eine andere Art

Blumen

Blumen nach eigenem Belieben darauf. Auf diese Rahme leget ihr eine andere, und wieder Blumen darauf, und fahret also damit fort, bis eure Kiste voll ist, und eure Rahmen alle darinnen sind.

Man hat angemercket, daß das Holtz an den Rahmen zween Finger hoch seyn muß, und solches ist darum geschehen, damit die Blumen, die sich zwischen zwo Rahmen befinden, nicht gedruckt werden, und doch jedes Tuch oben und unten Blumen habe. Ihr lasset eure Blumen in den Rahmen zwölf Stunden lang stehen, so daß wenn ihr sie des Morgens hinein gethan, ihr sie des Abends wieder heraus thut, und frische Blumen hinein leget, mit welchen ihr des andern Tages wiederum umwechselt. Ihr fahret etliche Tage so fort, bis euch der Geruch davon starck genug zu seyn düncket.

Alsdann thut ihr eure Tücher von den Rahmen weg, und leget sie vierfach zusammen, und nachdem ihr sie zusammen gerollt, und mit Bindfaden vielmals vest umwunden, damit sie sich nicht zu sehr ausbreiten, so leget ihr sie unter die Presse, um das Oel heraus zu ziehen, welches die Essentz ist, wovon man hier redet.

Es muß die Presse, deren ihr euch in diesem Fall bedienet, mit Eisen-Blech beschlagen seyn, damit die Essentz nicht in das Holtz schlupfe. Unter die Presse setzt ihr recht saubere Gefässe, um die Essentz darinnen einzufassen, welche ihr hernach in gläserne Fläschlein thun könnet, um euch derselben im Nothfall zu bedienen.

Zu mercken ist, daß man in eine Kiste auf einmal nicht mehr als die Essentz von einer Blume machen kan; denn der Geruch der einen würde den andern verderben. So können auch die Tücher, derer man sich bedienet hat, den Geruch einer Blume an sich zu ziehen, zu einer andern nicht dienen, sie seyen denn zuvor mit Lauge gewaschen, und im klaren Wasser sauber abgespühlt und wieder getröcknet worden.

Essence de Mille fleurs.

Essentz von tausenderley Blumen.

Die Essentz de Mille-fleurs ist nichts anders als eine Composition von allerley Blumen-Essentzen, welche man so unter einander menget, daß man von den Blumen, die einen schwachen Geruch haben, ein wenig mehr, und von denen, die einen starcken Geruch haben, etwas weniger dazu thut, und endlich dahin trachtet, daß der vielerley dazu kommende Geruch so assortirt werde, daß man nicht erkennen kan, was für ein Geruch vor dem andern die Oberhand hat und vorsticht.

Huile d'Olive parfumée aux fleurs.

Perfumirtes Baum-Oel.

Hierzu muß man das feinste und beste Baum-Oel nehmen, so zu haben ist, nemlich das sogenannte Huile Vierge, oder Jungfern-Oel. Dieses Oel hat von selbsten fast gar keinen Geruch, und folglich nimmt es den Geruch der Blumen leichtlich an. Will man nun demselben

ben einen Geruch von Blumen beybringen, so darf man es nur machen, wie man im Articul von Essentzen überhaupt gesagt hat.

Huile d'Amandes douces parfumée, & pâte pour laver les mains.

Perfumirtes Süß-Mandel-Oel und Mandel-Teig zum Hände waschen.

Scheelet im warmen Wasser so viel süsse Mandeln, als ihr wollet, und lasset sie in der Luft trócknen; wenn sie trocken sind, so stosset sie nur gróblich, um sie durch ein Sieb zu treiben. Thut sie in eine Kiste, welche mit weissem Blech oder Papier gefüttert ist; macht eine Lage von euren gestossenen Mandeln Fingers dick, und auf dieselbe eine Lage Blumen, von welchen ihr wollet; dann wieder eine Lage Mandeln, und wieder eine Lage Blumen, und so weiter, bis ihr alle eure Mandeln und Blumen hinein gethan habt. Die Blumen lasset über Nacht, oder wenn ihr derselben keine grosse Menge habt, vier und zwantzig Stunden darinnen. Wenn ihr sie wieder weg thun wollet, so lasset ihr die gestossenen Mandeln durch ein Sieb lauffen, und thut wieder frische hinein. Fahret auf solche Weise fort, bis ihr spüret, daß eure Mandeln den Geruch wohl an sich genommen haben. Nehmet hernach starcke Tücher, ein viertel lang und breit ins gevierte, die wohl gewaschen und recht trocken sind. Thut eure Mandeln darein, Päckel-weise, je zwey gegen einander gefaltet, und leget sie unter die

Presse,

Presse, um das Oel heraus zu ziehen, welches den Geruch, den ihr ihm gegeben, an sich haben wird. Der davon überbleibende Mandel-Teig wird auch diesen Geruch an sich haben; derselbe ist gut zum Händewaschen: Man muß denselben nur im Mörser stossen und durchtreiben, und die Hände damit im warmen Wasser waschen; man kan, wenn man will, ein wenig Puder mit der Viol-Wurtz darunter mengen. Dieser Teig ist eben derjenige, welchen man Pâte de Provence, Teig von Provence, oder Pâte de Jasmin, Jesmin-Teig, oder Pâte de fleurs d'Orange, Pomeranzenblüth-Teig nennet.

Zu mercken ist, daß sowol in Ansehung der Essentzen, als der Oele, der Teig wenigstens drey Stunden unter der Presse bleiben muß, damit das Oel Zeit hat heraus zu fliessen.

Essence de Neroly. Essentz von Neroly.

Die Essentz von Neroly findet man auf dem Pomeranzenblüth-Wasser, und kommt aus der Frucht, die in der Blüthe stecket, daher man sie nur in sehr kleiner Quantität heraus ziehen kan. Man muß also viel Pomeranzenblüth-Wasser machen, um nur zwey Loth Essentz heraus zu ziehen. Man sammlet sie aber auf folgende Weise: Wenn man das Pomeranzenblüth-Wasser distilliret, muß man es in eine Bouteille einfassen, welche einen weiten Bauch und einen langen engen Hals hat, und wenn die Bouteille voll Wasser ist, so muß man sie stehen lassen und zustopfen. Da nun die Essentz das leichteste ist, so steiget es im Wasser in die

Höhe,

Höhe, und setzt sich oben in dem engen Hals zusammen. Da sie nun also am äussersten Ende des Halses ist, so kan man sie leicht in eine andere Bouteille schütten. Sie siehet gleich Anfangs grün aus; wenn man sie aber eine Zeitlang aufhebet, so ist sie roth.

Weil es nicht wohl geschehen kan, daß man die Essentz heraus schütte, ohne daß Wasser mit unterlauffe, so muß man, um beydes von einander zu scheiden, die Essentz sammt dem damit vermengten Wasser in eine Phiole schütten, den Daumen auf den Mund der Phiole thun, und selbige umstürtzen. Da die Essentz leicht ist, und allezeit in die Höhe steiget, so hebt ihr einen Theil des Daumen weg, das Wasser gantz sachte ablauffen zu lassen, und wenn das Wasser heraus ist, macht ihr den Daumen wieder zu, und behaltet die Essentz darinnen, welche allein geblieben, und deren ihr euch bedienen könnet.

Essence de Cedra ou Bergamotte.

Essentz von Cedra oder Bergamotte.

Die Ceder-Essentz ziehet man aus einer Citron, welche an einem Zweig wächset, die einem Bergamotte-Birn-Baum eingepfropft ist. So hat die daraus entsprossene Citron zwo Eigenschaften. Um nun die Essentz daraus zu ziehen, schneidet man aus diesen Citronen kleine Stücke von der Schale, welche man mit den Fingern in eine Bouteille ausdrucket, oder läßt den Saft davon, wie von den Zesten, in ein Glas spritzen, wie man denselben von den Pomeranzen-Zesten in ei-

in eine Schale voll Wein spritzen lässet; je mehr oder weniger Zesten man davon hat, je mehr oder weniger Essentz hat man davon.

Essence d'Orange forte, ou de petit grain.

Starcke Pomeranzen-Essentz.

Setzet so viel kleine Pomeranzen als ihr wollet, die nicht zu zeitig sind, im Brenn-Kolben ins Refrigeratorium mit Wasser, und was herüber gezogen wird, fasset in eine Bouteille mit einem langen Halse; und wenn es gestanden ist, so wird die Essentz oben schwimmen. Man kan sie alsdann heraus ziehen, und in kleinen gläsernen Fläschlein aufheben, und wohl zumachen.

Essence de Citron. **Citronen-Essentz.**

Die Citronen-Essentz wird eben auf die Art gemacht, wie die starcke Pomeranzen-Essentz. Man muß nur die Citronen entzwey schneiden, und selbige mit Wasser ins Refrigeratorium thun, das was herüber gezogen wird, obberührter massen einfassen, und die Essentz gleicher gestalt daraus nehmen. Man schreibt die Quantität der Citronen oder Pomeranzen nicht vor. Man kan leicht urtheilen, daß genug Wasser dazu kommen muß, damit selbige sieden können, ohne zu verbrennen. Es muß auch sattsam Frucht dazu kommen, um die Essentz hervor zu bringen.

Ein und zwanzigstes Capitul.

Von Pommaden und Opiaten für die Zähne.

Die Pommade ist eine Composition aus Aepfeln und Fettigkeiten; man braucht sie zu vielerley Sachen. Sie heilet viele Kranckheiten an der Haut, als zum Exempel, das Aufspringen der Haut von der Kälte: Sie erfrischet die Angesichts-Farbe, und macht sie rein und gläntzend. Man braucht sie, die Hände zart zu machen, die Haare einzuschmieren, zu pudern und zu krausen. Man hat vielerley Sorten Pommade: Sie sind noch sehr im Brauch, und die Damen sorgen fleissig dafür, daß ihr Nacht-Tisch damit versehen sey. Man macht sie aber auf folgende Weise:

Pommade parfumée aux fleurs.

Pommade mit dem Blumen-Geruch.

Nehmet soviel unausgelassen Schweinen-Schmeer, als ihr wollet, weichet es so, wie es aus dem Schwein kommt, ins Wasser ein, gebt ihm vier Tage lang alle drey Stunden frisch Wasser; die zwey letztern Tage aber knettet es im Wasser mit einem Löffel, so oft ihr ander Wasser dazu schütten wollet; lasset es hernach wohl austropfen, und schmeltzet es nach und nach über dem Feuer in einem neuen irdenen glasurirten Topf, indem ihr es immer beständig umrühret, damit es nicht brate. Wann es

gantz zerschmoltzen ist, so giesset eure Pomade in ein Becken voll Wasser, und rühret das Wasser und die Pommade mit einem Spatul beständig unter einander ohne aufhören, bis die Pommade im Wasser gantz kalt worden und gleichsam gefroren ist. Schüttet alsdenn das Wasser heraus, und fahret fort eure Pommade zu schlagen und zu rühren, bis kein Wasser mehr darunter ist. Lasset sie hernach einige Stunden stehen, und thut sodann was folget:

Haltet Zinnerne oder andere Schüsseln, je zwo und zwo in Bereitschafft von gleicher Grösse. Schmieret hernach eure Pommade Fingers dick in jede Schüssel. Thut in die eine die Blumen, davon ihr den Geruch der Pommade geben wollet, so daß sie überall damit gleich besetzt sey, und decket sie mit der andern Schüssel von gleicher Grösse, so werden die Blumen guten Raum haben, und ihren Geruch beyden Schüsseln mittheilen.

Lasset die Blumen darinnen von Morgen bis auf den Abend, oder wenn ihr sie nicht häufig haben könnet, vier und zwantzig Stunden stehen. Thut sie sodann heraus, hebet eure Pommade wieder auf, rühret sie unter einander, und schmieret sie von neuem in die Schüsseln, thut wieder frische Blumen dazu, wie das erste mal. Fahret etliche Tage Morgens und Abends so fort, bis ihr den Geruch starck genug findet; hebet sodann eure Pomade in gläsernen Töpfen auf.

Nur allein die Jeßmin Pomeranzenblüth- und Tuberosen-Pomade hält sich wohl; die andern

Blumen

Blumen sind zu schwach von Geruch, als daß sie denselben auf lange Zeit mittheilen könnten.

Pommade pour refraichir le teint & ôter les rougeurs de visage.

Pommade die Angesichts-Farbe zu erfrischen, und die rothen Flecken aus dem Gesichte zu vertreiben.

Nehmet ein halb Pfund unausgelassen Schweinen-Schmer von einem Mämlein, und lasset es viele Tage über im Wasser liegen, indem ihr öfters frisch Wasser darüber giesset, wie man es in dem vorhergehenden Articul erklärt hat. Wenn auf solche Weise das Schweinen-Schmer recht weiß worden, so thut es in einen glasirten gantz neuen irdenen Topf mit zween ohngescheelt klein geschnittenen Reynetten-Aepfeln, und zwey Loth von viererley gestossenen kalten Saamen; thut den Topf zum Feuer, und lasset eure Pomade eine viertel Stunde sieden; thut sie hernach vom Feuer, und thut darunter zwey Loth süsses Mandel-Oel: Sayet sie hernach durch ein feines Tuch, und lasset das, was durchfällt, in ein frisch Wasser fallen. Rühret die Pommade und das Wasser mit einer hölzernen Spatul unter einander, bis sie im Wasser gestehet und kalt wird. Schüttet hernach das Wasser heraus, und rühret die Pommade um, bis kein Wasser mehr darinnen ist; alsdann könnet ihr euch derselben bedienen.

Autre Pommade pour le visage très bonne.

Andere sehr gute Pommade für das Angesicht.

Nehmet acht Loth Schweinen-Schmeer, von einem Männlein, so wie es aus dem Schwein kommt, bleichet es, indem ihr es viele Tage nach einander einweichet, und das Wasser oberwehnter Massen oft verändert. Wenn es recht bleich ist, so schüttet das Wasser weg, und lasset es wohl austropfen, und thuts auf die Seite.

Nehmet hernach füreinen gutenGroschen Jungfern Wachs, für zwey Groschen Sperma Cethi, und vier Loth süß Mandel-Oel, und lasset alles in einer Terrine auf der warmen Asche zusammen schmeltzen, ohne daß es siedet, und derweilen daß es schmeltzt, so rühret es mit einem Holtz-Löffel um, damit alles wohl einverleibt wird. Lasset sodann euer präparirtes Schweinen-Schmeer sachte schmeltzen, schüttet es in diese Composition, vermischet alles wohl unter einander mit dem Koch-Löffel, und schüttet sie hernach in ein Gefäß voll Wasser: Rühret die Pommade und das Wasser wieder brav untereinander, bis sie gestanden und kalt worden ist. Schüttet alsdenn das Wasser weg, und thut immer frisch Wasser dazu, indem ihr sie beständig umrühret, bis sie gantz weiß bleibet, welches das Zeichen daß sie fertig ist.

Autre Pommade très-fine pour le Visage.

Andere recht feine Pommade fürs Gesicht.

Nehmet vier Loth ungenöthigtes Süß-Mandel-

del-Oel, ein Loth Jungfern-Wachs, für vier Groschen Sperma Ceti. Lasset dieses alles zusammen in einer neuen glasirten irrdenen Schüssel auf der Glut-Pfanne schmeltzen, in welche ihr nur warme Aschen thut, und rühret das Wachs mit einem höltzernen Löffel sachte um, damit alles wohl incorporirt werde. Thut hernach diese Composition vom Feuer, schüttet nach und nach klares Wasser darein, indem ihr dieselbe mit einem Koch-Löffel klopfet, und fahret also fort bis die Schüssel gantz voll ist, und die Pommade im Wasser gestanden ist: denn sie muß recht im Wasser schwimmen, und wenn ihr sie in diesem ersten Wasser wohl geklopft habt, so schüttet es weg, und thut frisch Wasser darüber, indem ihr sie immer klopfet, bis sie recht weiß ist. Alsdenn wird sie überm Wasser schwimmen. Wenn solches geschehen, so thut sie mit dem Koch-Löffel heraus, und schlaget sie ohne Wasser, bis sie recht vollkommen weiß ist. Wenn nun alles Wasser aus der Pommade heraus ist, so thut noch einer Nuß groß fein gestossenen Borax, und für fünfzehen Groschen zerstossenen feinen Perlen-Saamen darunter, und wenn alles wohl unter einander gemengt ist, so werdet ihr sagen können, daß ihr eine gute Pommade habt.

Pommade pour les lêvres.

Pommade für die Lippen.

Nehmet acht Loth von der besten frischen Butter, und zwey Loth Jungfrauen Wachs; las-

set beydes zusammen schmeltzen, und wenn es geschmoltzen ist, so werffet die Beeren von einer rothen Trauben darein; lasset alles eine viertel Stunde mit einander sieden, und zerquetschet mittlerweile die Weinbeeren mit einem Löffel; sayet und treibet hernach eure Pommade durch ein feines Tuch, um die Weinbeeren wieder heraus zu thun. Thut hernach eure Pommade wieder zum Feuer, schüttet zween Löffel voll Pomeranzenblüth-Wasser hinein, und lasset sie noch einen Sud thun. Zerstosset sodann in einer Schüssel einer Bohnen groß Orcanet, thut solche mit ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser einrühren, und schüttet sie in eure Pommade. Vermischet alles wohl mit einem Löffel unter einander, und thut sie vom Feuer, und wenn die Pommade kalt ist, so hebt sie auf.

Diese Pommade hält sich zwey Jahr gut, und ist vortrefflich gut die aufgesprungenen Lippen zu heilen, ist auch schön von Farbe.

Pâte d'Amande liquide pour laver les mains sans eau.

Flüssiger Mandel-Teig die Hände damit ohne Wasser zu waschen.

Nehmet ein Pfund bittere Mandeln, scheelet sie im warmen Wasser, und lasset sie trocken werden. Stosset sie hernach ziemlich lang im Marmornen Mörser, damit keine Knollen darinnen bleiben. Schüttet hernach ein wenig Milch dazu, um einen Teig daraus zu machen, und thut sie beyseits.

Stosset

Stosset hernach ein Stück weiß Brodt, wovon ihr die Rinde gethan, in der Grösse eines sechs Pfenning Brodts mit etwas Milch so lange, bis es zum Teig wird. Thut hernach den Mandel-Teig und den Brodt-Teig in den Mörser zusammen, thut zehen Eyerdotter hinein; stosset alles wohl unter einander, und schüttet nach und nach Milch darunter, indem ihr den Teig immer umrühret und anmachet. Thut drey Schoppen Milch darein, schüttet alles in einen Kessel, henckt denselben übers Feuer, und lasset alles wacker sieden. Rühret diesen Teig beständig um, bis er gekocht ist. Er muß bey nahe eine Stunde kochen, bis er anfängt dick zu werden.

Des Opiates.

Von Zahn-Pulver und Salben.

Das Wort Opiate ist ein Name, welchen man öfters in der Artzneykunst den Confectionen und Electuariis beyleget, ob man ihn gleich nur den flüssigen Compositionen beylegen solte, wozu das Opium kommt, von welchem sie den Namen haben. Es ist überhaupt eine innerliche Artzney von Pulvern, Liqueurs, Zucker oder Honig zusammen gemacht, von weicher Consistenz, dahero man sie in Häfen aufhebet. Diese gehen uns nichts an, und wir überlassen sie den Artzney-Verständigen. Die aber, davon hier die Rede ist, befestigen die Zähne, und stärcken das Zahnfleisch; die Praxis wird besser zu erkennen geben, was es ist, als was man hier kürtzlich davon sagen könnte.

Opiate en poudre pour nettoyer les dents.

Zahn-Pulver.

Nehmet ein halb Pfund Backsteine, und stosset sie im Mörser so fein, daß ihr sie durch ein Sieb treiben könnet. Thut sie auf die Seite. Thut acht Loth klein gestossenes Porcellan darunter, ferner zwey Loth gestossene und pulverisirte Corallen. Mischet diese drey Pulver unter einander; schüttet ein wenig Zimmet-Essentz und eben so viel Nägelein-Essentz darein, und menget alles wohl unter einander, und bedienet euch desselben.

Auf eine andere Weise.

Nehmet ein halb Pfund Backsteine, acht Loth Porcellan, und ein Loth Zimmet; stosset alles klein, und lasset es durch ein Sieb fallen, bis alles durch ist. So ist das Zahn-Pulver fertig.

Noch auf eine andere Art.

Nehmet ein halb Pfund Back- oder Ziegel-Steine, acht Loth Porcellan, zwey Loth Corallen, zwey Quintlein Zimmet, ein Quintlein Gewürtz-Nägelein, zwey Quintlein calcinirten Alaun, ein Loth verbrannte Brodt-Rinde, zwey Loth Rosen-Conserve: Stosset alles unter einander recht fein, treibet es durch ein Sieb, so ist euer Zahn-Pulver fertig.

Opiate liquide. **Zahn-Salbe.**

Zu dieser Zahn-Salbe braucht man den Syrup von sauren Kirschen, weil er nicht eintrocknet.

net. Thut also von diesem Syrup, so viel ihr wollet, in einen Porcellan-Topf, und thut so viel Zahn-Pulver, von welchem ihr wollet, darunter, als nöthig ist, und mischet es wohl unter einander. Ist die Salbe zu dünn, so thut mehr Pulver darein; ist sie aber zu dick, so schüttet noch Syrup daran, und wenn alles unter einander gemengt ist, so ist eure Zahn-Salbe fertig.

Wenn ihr euch derselben bedienen wollet, so thut in ein Porcellan-Häfelein etwas davon, und schüttet ein wenig Ambra- oder Nägelein- oder Zimmet-Essentz darunter, so wird eure Salbe einen vortrefflichen Geschmack und Geruch haben.

Anhang

Von dem Haus- und Kellermeister, dessen Pflichten, wie auch von dem Chef d'Office.

Ein Hauß- und Kellermeister ist ein hoher Tafel-Bedienter eines vornehmen Herrn; der mit dem, was den Aufwand betrift, immer beschäftiget ist: der alles, was ihm anvertrauet ist, in gutem Stand erhalten, und bey vorfallender Gelegenheit austheilen soll; zu welchem Ende er dann getreu, geschickt und der Reinlichkeit beflissen seyn muß.

Wann einer die Hauß- und Kellermeister-Stelle antritt, so erfordert seine Klugheit, daß er unverzüglich sich unterrichten lasse, was er

vor eine Ordnung bey der Tafel-Bedienung zu beobachten hat, und von dem Haus-Hofmeister vernehme, wie er die ihm zur Verwahrung anvertrauete Sachen austheilen soll.

Er wird sich das Silbergeschirr, die Tischtücher und die Servietten vorzehlen lassen, darüber ein Verzeichniß machen, das von dem Haus-Hofmeister und von ihm unterschrieben wird, damit man von ihm nicht mehr fordert, als ihm anvertrauet worden ist.

Wann er nun von denen Pflichten, die seinem Amt obliegen, unterrichtet ist, so soll er zu den Stunden, da er beruffen, und welche gemeiniglich um die Essens-Zeit einfallen, sich fleissig darzu einfinden.

Sobald diese Zeit herbey kommt, soll er zur Bedienung der Tafel alles parat halten, und die silbernen Schwenck-Kessel, Wasser-Kannen, Teller, Saltzfässer, Gabeln, Messer und Löffel, Tischtücher und Salveten, und anderes dergleichen Geschirr, so dazu dienlich, nebst dem Brodt in einen Korb legen, worein er ein sauber Tischtuch gethan, so auf allen Seiten heraus hänget.

Wann die Essens-Zeit herannahet, soll er einen Gehülffen oder andern Hausbedienten zu sich nehmen, der ihme den Korb in das Zimmer tragen helffe, da der Tisch gedeckt werden soll.

Allda wird er den Tisch aufstellen, denselben mit den gewöhnlichen Mobilien bedecken, den Schwenck-Tisch mit dem dazu dienlichen Geschirr versehen; dergleichen sind die Schwenck-Kessel, die Wasser-Kannen, die Essig-Flaschen, die auf-

einander

einander nach der Symetrie gestellten Teller, die Präsentir-Teller, Löffel und Gabeln, im Fall der Noth abzuwechseln.

An der Seiten des Schwenck-Tisches sollen die Kessel mit Eiß und Wasser stehen, den Wein darinnen abzukühlen; sind einige Bouteillen vorhanden, die man nicht ins Kühl-Wasser stellet, weil nicht jedermann gerne auf Eiß gesetzten Wein trincket, so soll man sie zuhinterst auf den Schenck-Tisch an die Wand stellen.

Wann nun der Schenck-Tisch also mit allem versehen ist, soll der Haus- und Kellermeister den Tisch mit so viel Tellern versehen, als er weiß, daß Personen zu Tische sitzen werden. Es wird aber der Tisch ohngefehr auf diese Weise gedeckt: Man leget gleich Anfangs das Tischtuch auf den Tisch, so daß es auf allen Seiten vier Finger breit von der Ecke auszustehen kommt. Auf dieses Tischtuch setzt man die Teller in gleicher Distanz von einander.

Zur rechten eines jeden Tellers leget man Messer, Gabel und Löffel, so daß die Schneide des Messers gegen den Teller stehe, der Löffel unter sich, und so daß sie nicht kreutzweis über einander liegen, die Salvet aber auf den Teller. Vormals gab man den Salveten vielerley Gestalten, heutiges Tages aber hält man sich damit nicht auf, sondern bedienet sich derselben viereckigt oder in Triangel zusammen gelegt.

Will man eine vornehme Stelle damit bemercken, so geschieht es allezeit an der Ehrenstelle, und solches kommt auf die Stellung des Tisches an.

an. Die Erfahrung und der gesunde Verstand entscheiden leichtlich den Ort, da es geschehen soll.

Soll ein Printz oder Fürst an der Tafel speisen, so setzt man nur ein Couvert auf den Tisch, und wartet mit der völligen Deckung des Tisches, bis der Printz es befiehlet, wenn er zu Tische sitzen will; und alsdenn nimmt man dazu die auf dem Schenck-Tisch auf einander liegende Teller, welche man nebst dem übrigen Tafel-Geschirr auflegt.

Sobald der Tisch also gedeckt ist, schlichtet der Haus- und Kellermeister seinen Nachtisch in Körbe, nebst allem, was darauf folgen soll. Er macht den Salat auf mancherley Art zurecht, (wir haben an seinem behörigen Ort schon angezeiget, woraus der Nachtisch in jeder Jahrs-Zeit bestehen solle) und hält alles in bereitfertigem Stand, was zur Bedienung nöthig ist.

Das Amt eines Haus- und Kellermeisters ist heut zu Tage in vornehmen Häusern weit beschwehrlicher, als vor diesem. Ein Haus- und Kellermeister ist oft zugleich Haus-Hofmeister, und Chef d'Office, dahero auch seine Sorgfalt sich viel weiter erstrecken muß.

Ein Chef d'Office ist derjenige, der die Ober-Aufsicht hat über das sogenannte Office, das ist, über den Ort, da man zur Herrschaftlichen Tafel den Nachtisch oder das Dessert zusammen richtet, und wo man alles Confect, alle Compoten, Teige und andere zum Nachtisch gehörige Sachen macht; welcher Ort also meines Erachtens auf Teutsch gar füglich die Zucker-Canditorey

und

und folglich der Chef d'Office, der Zucker-Canditorey-Inspector, genennet werden mag.

Uber das, was man bereits gesagt hat, muß dieser Officier ein vollkommener guter Zucker-Canditor seyn, welches Wort sich überhaupt über alles Obst erstrecket, so man in Zucker backen kan, wovon er gute Kenntniß haben muß. Blos die Manier selbige zu bereiten, und zu verstellen, setzen ihn bey seiner Verrichtung in Hochachtung. Diese Kunst hat ihren sonderbaren werth, und mancher vermeinet darinnen geschickt zu seyn, der zum öftern sehr wenig davon verstehet.

Das Zuckerbrodt, die Macronen, die verschiedene Stücke, die Liqueurs von allerhand Sorten, die zum Trincken gebraucht werden, und was zur Schönheit des Gesichts etwas beyträgt, als da sind die Pommaden und die gebrannten Wasser von vielerley Arten, und andere Ingredientzen, gehören unter die Aufsicht des Zuckerbeckerey-Inspectors.

Es ist kein geringes, wann ein Mensch dieses dreyfache Amt so verwaltet, daß seine gnädige Herrschaft damit zufrieden ist; wann er in allem, was zu seinem Amt gehöret, wachsam ist, so daß es weder seinem Herrn, noch ihme selbsten zum Nachtheil gereiche.

Es stehet ihm wohl an, wann er sauber daher kommt: höfliche Manieren bringen ihm eine Hochachtung zuwege; wann er höflich ist, so wird er darum nur desto mehr geliebet: Sein Fleiß in seinem Amt, seine Freymüthigkeit und

Redlich-

Redlichkeit in seinen Handlungen sind der Grund, worauf seine Reputation beruhet.

Nachdem wir nun das Koch-Buch, das Pastetenbecker-Buch und das Confectur-Buch geendiget, und in solchen nechst vielen andern curiösen nützlichen Sachen angezeiget haben, was für Arten der Speisen und Confecturen man sich bey Anstellung vornehmer Gastereyen bedienen könne; so wollen wir diesem nützlichen Werck auch ein Trenchier-Buch beyfügen, darinnen auf eine gantz leichte und begreiffliche Art soll gezeiget werden, wie man die vornehmsten und bekanntesten Stücke geschickt zerlegen solle.

Ende des dritten Theils.

Koch-Buch.

Vierter Theil.

oder das

Trenchier-Buch.

Bey den Grossen waren ehemals bestellte Trenchiermeister, welche an den Fürstlichen Tafeln die Speisen zerschnitten und vorlegten. Heut zu Tage aber ist diese Bedienung nicht mehr üblich. Man belegt aber noch mit diesem Namen denjenigen von der Gesellschafft, der die Speisen geschicklich zerschneidet und vorleget. Die Teutschen suchen vor andern einen besondern Ruhm darinnen, daß sie mit dem Zerschneiden und Vorlegen der Speisen wohl umzugehen wissen, und sie lassen sich darinnen durch kunsterfahrene Meister unterrichten. Wer dieses Amt über sich nehmen wolte, der muste von Person wohlgestalt, geschickt, flinck, und wohlgekleidet seyn, weilen ein solcher an den angenehmsten Stunden des Tages, so diejenigen sind, die man zum Speisen anwen-

anwendet, vor seiner gnädigen Herrschafft und zuweilen auch vor ausserordentlichen und fremden Gesellschafften erscheinen und vorlegen muß, es würde also sehr übel stehen, wann er ohne alle diese Eigenschafften sich diesem Amte unterziehen wolte.

Man könnte hier viel erzehlen, was ehedessen an grosser Herren Tafeln bey Verschneidung der Speisen für wunderliche Possen im Gebrauch gewesen; da aber solche Erzehlung zu nichts dienete, so ist nicht nöthig, sich dabey aufzuhalten.

Indessen wird es noch heut zu Tage bey allen Nationen für etwas galantes und wohlanständiges gehalten, wann man ein Stück Feder-Wildpret oder sonst anderes Geflügel, wie auch andere Braten und Speisen einer gantzen Tisch-Gesellschafft zierlich zu zerschneiden weiß. Dann wie viele Leute siehet man nicht, welche in dieser Wissenschafft gantz unerfahren sind, und gerne etwas darum gäben, daß sie es könnten, damit sie nicht den Schimpf haben möchten, ungeschickt damit umzugehen.

Wann man eine Speise zierlich zerschneiden will, so muß man, wann man mit am Tische sitzet, allemal dazu aufstehen. Um aber dieses gebührend und wohl zu verrichten, hat man verschiedene Puncte zu mercken.

I.

Wir setzen zum voraus, daß bey einer wohl angeordneten Tafel, der Platz des Vorschneiders mit denen dazu nöthigen Instrumenten, als Messer, Gabeln, wie auch Vorrath von saubern

Tellern,

Tellern, in gehöriger Grösse und Stärcke von dem Hof-Kellermeister müsse versehen seyn. Damit derjenige, so die Speisen zerschneiden und vorlegen solle, sich nicht erst mit unnöthigem Fordern dieses oder jenen Stückes aufhalten darf.

II.

Hat er nun solches bey Handen, so soll er aus seiner Erfahrung schon wissen, wie jedes geschickt anzugreiffen seye, und folglich damit gleich bey den vor ihm stehenden Speisen zu Wercke gehen.

III.

Solle er auch seine ihm vorgelegte Serviett gleich zu sich nehmen, an dem einen Zipfel derselben einen Knopf machen, und durch eines der obersten Knopflöcher seines Kleides ziehen, damit er in etwann fehlerhaftem Schnitt oder Wendung der Speisen sich nicht bespritze und beflecke.

IV.

Soll er sich hüten, das Tafeltuch nicht unsauber zu machen, weshalben er wohl thun wird, wenn er einige Teller um sich herum stellet, um jezuweilen sein fettiges Messer auf einen derselben, nicht aber auf das Tischtuch zu legen.

V.

Wird er sich auch des Zerlege-Messers geschickt zu bedienen wissen, daß da, wo er einen harten und starcken Schnitt thun muß, er das Messer am Ende seiner Klinge, nemlich wo es am stärcksten ist, ansetzet, wodurch er mit einer geringen Gewalt desto eher zum Ende seines Schnittes gelanget; ist es aber ein leichter Schnitt, so setzet er nur mit der Spitze des Messers an, und führet solches bis zur Mitten, da ihm sein Schnitt schon muß gelungen seyn.

VI.

Damit er sich im Zerlegen auch nicht erhitze, als thäte er eine Holtzhauer-Arbeit, so soll er wahrnehmen, daß er soviel möglich seine Arme nicht auseinander spreitze, sondern geschlossen an sich halte, denn dieses hilft ihm die Kräfte sparen.

VII.

In währendem Zerlegen soll er sich nicht viel in Gespräch seiner Tisch-Gesellschafft einlassen, damit er seine Regeln desto besser beobachte, andere in ihrem Appetit nicht aufhalte, und die Speisen unterdessen erkalten.

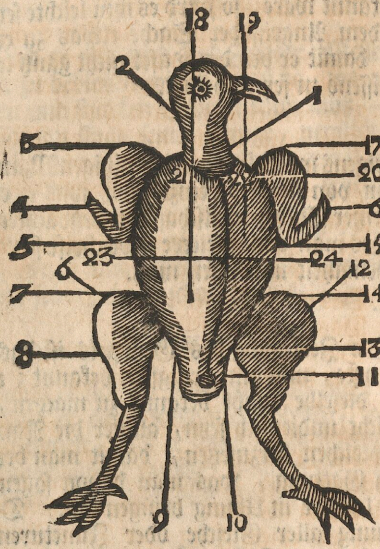
VIII.

Wäre der Trenchiant in einem Lande, dessen Gebrauch in mancherley kleinen Ceremonien ihm unbe-

unbekannt wäre, so wird es ihm leichte seyn, sich vor dem Angriff der Sache etwas zu erkundigen, damit er bey der Tafel nicht gantz und gar unwissend zu seyn scheinet.

Ubrigens wird einem jeden witzigen Mann leichte seyn, von sich selbst einzusehen, was er etwann bey seiner Tisch-Gesellschafft zu beobachten hätte, welches man ohne weitere Vorschrift seiner eigenen Klugheit überlassen muß.

Die Zerlegung des Geflügels ist das allerschwerste, und am wenigsten bekannt; um sich nun dieselbe wohl bekannt zu machen, wird es nicht undienlich seyn, allhier die Namen aller Gleichen herzusetzen, damit man bey einer jeden Gattung, was man davon sagen wird, desto leichter in Ubung bringen kan. Die Benennung aller Gleiche oder Juncturen ist in folgender mit Ziffern bezeichneten Figur deutlich vorgestellet.



Namen aller Gleichen an dem Geflügel.

1. Die lincke Seite am Hals.
2. Die rechte Seite am Hals.
3. Das obere Gleich am rechten Flügel.
4. Das kleine Gleich am rechten Flügel.
5. Das untere am rechten Flügel.
6. Das Knie-Gleich am rechten Schenckel.
7. Das obere vom rechten Schenckel.
8. Das untere vom rechten Schenckel.
9. Die rechte Seite am Bürtzel.
10. Die lincke Seite am Bürtzel.

11. Der

11. Der Bürtzel oder Steiß.
12. Das Knie-Gleich am lincken Schenckel.
13. Das untere am lincken Schenckel.
14. Das obere am lincken Schenckel.
15. Das untere am lincken Flügel.
16. Das kleine Gleich am lincken Flügel.
17. Das obere am lincken Flügel.
18. Das Oberstück von der Brust.
19. Das Unterstück von der Brust.
20. Der Springer, oder an manchen Orten der Hüpauf genannt.
21. Das rechte Achselbein.
22. Das lincke Achselbein.
23. Die rechte Seite am Gerippe.
24. Die lincke Seite am Gerippe.

Ob man nun wohl eingestehet, daß niemand aus einem Trenchier-Buch werde von sich selbst ein vollkommener Trenchier-Meister werden, eben so wenig als einer, der ohne practische Anweisung aus einem Fecht- oder Tantz-Buch wolte alle Kunstgriffe der Fechtkunst, oder alle Zierlichkeiten der Schritte in der Tantzkunst erlernen; denn dieses sind Sachen, die mehr als einen todten Unterricht begehren, weil solche ohne gewisse cörperliche Bewegungen nicht vollzogen werden können. So finden sich dennoch öfters geschickte Köpfe, die durch Hülffe eines Buchs, und ihrem eigenen fleissigen Nachsinnen, die Sachen manchmal viel weiter bringen, als sie solche vorgeschrieben sehen, und mit der Zeit im Stande seyn, viel deutlichere Regeln davon aufzusetzen, welches man in Ansehung der Trenchier-

chier-Kunst wohl wünschte, indem man sich darinnen noch keines vollkommenen Tractats rühmen kan; indessen aber doch gut ist, einigen Unterricht davon zu haben.

Wir wollen demnach einige der vornehmsten Stücke vor die Hand nehmen, und zeigen, in wie ferne sie nach heutiger Manier auf verschiedene Art können zerleget werden. Zu mehrerem Begriff der Sache haben wir die Figur der verschiedenen Arten Geflügel und anderer Braten allemal beygesetzt, und derselben Schnitte durch Zahlen mit einer Erklärung, so viel möglich, deutlich zu machen getrachtet. Ehe wir aber von würcklicher Zerschneidung reden, so wollen wir auch die Namen der vornehmsten Schnitte angeben, wir stellen deren an der Zahl 7. es mag seyn, daß andere weniger oder noch mehr Arten der Schnitte vorgeben, und solche auch anders nennen, daran wir uns aber allhier nicht kehren.

Der erste Schnitt wird genennet Oberschnitt.

Der zweyte: Unterschnitt.

Der dritte: Spaltschnitt.

Der vierte: Gegen- oder Contraschnitt.

Der fünfte

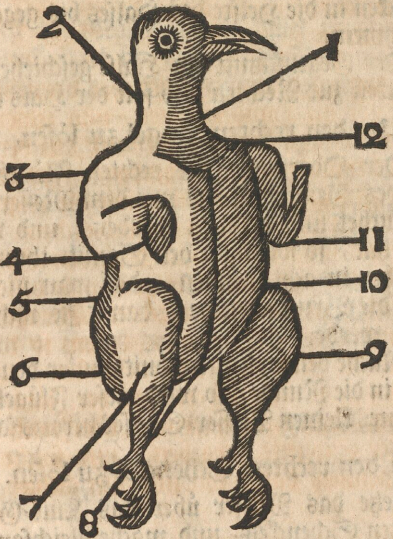
Der Hohlschnitt, so meistens die Form eines halben Mondes hat.

Der sechste: ein Querschnitt.

Der siebende: der Creutzschnitt.

Verschnei-

Verschneidung der Taube.



Setze die Gabel also an, daß der eine Zincken derselben von der Spitze des Bürtzels in den Cörper hinein gehe, der andere aber längst dem Gerip ausserhalb seye, und die Haut des Gerippes in etwas mitfasse, wodurch also dein Stück Geflügel auf der Gabel fest hält, und deine Zerschneidung gleichsam in der Luft geschehen kan. Halt die angespißte Taube also vor dir, daß du derselben Brust allemal im Gesichte habest. Alsdenn mache den Anfang wie in obiger Figur der erste Schnitt ausweiset. Nemlich

Um den Hals zu lösen.

1. Mache einen Oberschnitt von der Rechten zur Lincken in die Helfte des Halses bis gegen die Brust hinein.

2. Der Gegenschnitt am Halse geschiehet von der Lincken zur Rechten, so fält der Hals ab.

Um den rechten Flügel zu lösen.

3. Der Oberschnitt des rechten Flügels soll wegen des Gewerb Beins mit dem Messer zierlich gesuchet und gefühlet werden, und wenn man es hat, so soll man den Schnitt thun, sich aber dabey in acht nehmen, daß man nicht so weit in die Brust schneide, damit sie nicht geschändet werde.

4. Mache deinen Gegenschnitt unter den Flügel fein in die Runde, so wird dieser Flügel mit Hülfe eines kleinen Messer-Stosses heraus fallen.

Um den rechten Schenckel zu lösen.

5. Setze das Messer über das Knie-Gleich des rechten Schenckels, und mache gleichsam einen Hohlschnitt bis in die Mitten.

6. Mache deinen Gegenschnitt unter den Schenckel, und mercke, daß du das hintere Gleich des Schenckels, so bey dem Geripp nahe an der Gabel ist, mit fassest, so wird dieser Schenckel gelöset seyn, und durch einen kleinen Messer-Stoß abfallen.

Um das Brust-Stück auf der rechten Seite abzulösen.

7. Ist ein langer Spaltschnitt von der rech-

ten

ken Seite des Bürzel-Beins gegen der Brust bis zum Achselbein hinauf.

8. Ist der Gegenspalt-Schnitt zu eben diesem Stück, hart bey dem Brust-Bein weg, wodurch man ein gut Brust-Stück bekommt.

Um den lincken Schenckel zu lösen.

9. Ist der Unterschnitt zum lincken Schenckel, wobey man das hintere Gleich am Gerippe mitfassen soll, wie wir bey No. 6. gesagt haben.

10. Ist der Gegenschnitt vom Knie-Gleich obenherunter, um diesen Schenckel zu lösen, und mit einem Druck des Messers vollends abzustossen.

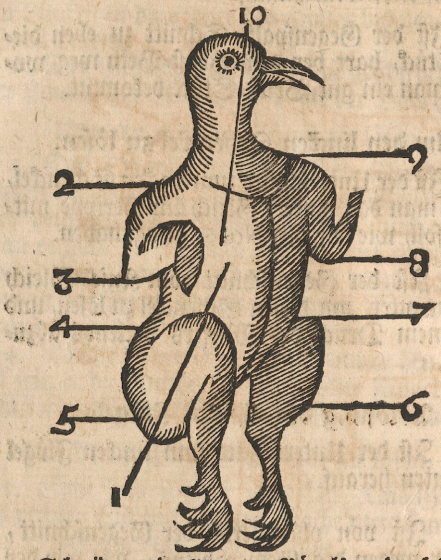
Ablösung des lincken Flügels.

11. Ist der Unterschnitt zum lincken Flügel von unten herauf.

12. Ist von oben herab der Gegenschnitt, welcher wegen des Gewerbbeins, wie wir bey No. 3. gesagt, muß durch fühlen gefunden werden.

Das Brust-Stück von der lincken Seite wird abgelöset, wie dieses von der Rechten. Besiehe No. 7. und 8.

Andere Art von Verschneidung der Taube.



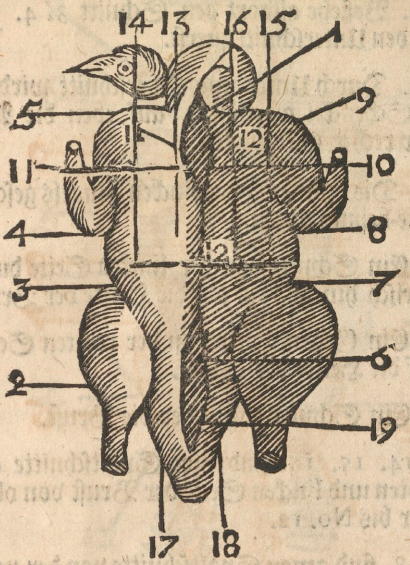
1. Schneide von der Mitte des Bürzels an, durch Bruſt, Halß und Kopf, ſo daß daraus zwey gleiche Theile werden, alsdenn nimm die rechte Helfte, ſchneide daraus fünf Stück, wie in der Figur angezeiget ſtehet. Das erſte Stück iſt der Kopf nebſt dem Halſe und etwas oben von der Aſchel. Das 2te der Flügel. Das 3te, das Seiten-Stück. Das 4te der Schenckel, und fünftens die rechte Seite des Bürtzels.

Mit der lincken Helfte kanſt du gleichfalls alſo verfahren, jedoch ſo, daß du beym Bürtzel anfängeſt zu ſchneiden, wie No. 6. es dir anzeiget.

NB. Weilen die Taube überhaupt an ſich ſelbſt nicht groß, ſo wird ſie meiſtentheils nur in zwey gleiche Stück nach der länge zerſpalten, oder auch durch einen Creutzſchnitt in 4. Theile getheilet, welches die beſte und bequemſte Art iſt.

Zerle-

Zerlegung des gesottenen Huhns.



Die Gabel wird bey dem Huhn gleichfalls angesetzet, wie wir pag. 407. bey der Taube gesagt haben.

1. Der Hals wird durch einen Schnitt von der Lincken zur Rechten abgelöset.

2. u. 3. ist der Unter- und Oberschnitt um den rechten Schenckel abzulösen, es geschiehet solches wie bey der Taube; besiehe alldort den Schnitt 5. und 6. jedoch mit dem Unterscheid, daß der Unterschnitt zu erst gemacht werde.

4. u. 5.

4. und 5. Ist die Ablösung des rechten Flügels durch Unter- und Oberschnitt, wie bey der Taube. Besiehe alldort den Schnitt 3. 4. und mache den Unterschnitt zuerst.

6. 7. Durch Unter- und Oberschnitt wird der lincke Schenckel abgelöset, auf eben die Art, wie der rechte Schenckel.

8. 9. Die Ablösung des lincken Flügels geschiehet, wie beym rechten.

10. Ein Schnitt von der lincken Seite durch das Fleisch hinein, bis auf die Helfte der Brust.

11. Ein Gegenschnitt von der rechten Seite, bis auf die Helfte der Brust.

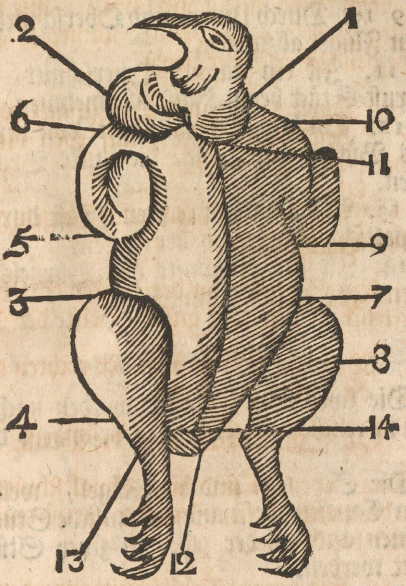
12. Ein Schnitt quer über die Brust.

13. 14. 15. 16. sind vier Spaltschnitte auf der rechten und lincken Seite der Brust von oben herunter bis No. 12.

17. 18. sind zwey Spaltschnitte von der rechten und lincken Seite des Bürtzels hinauf, bis No. 12.

19. Ist der Abschnitt des Bürtzels.

Zerlegung des Capauns.



Setze die Gabel auf gleiche Weise an, wie bey der Taube.

1. Schneide schregs von der Lincken zur Rechten in den Hals

2. Durch einen Schnitt von der Rechten zur Lincken, so fällt er ab.

3. 4. Ober- und Unterschnitt zu Ablösung des rechten Schenckels.

5. 6. Unter- und Oberschnitt zu Ablösung des rechten Flügels.

7. 8. Durch

7. 8. Durch Ober- und Untterschnitt den lincken Schenckel abzulösen.

9. 10. Durch Unter- und Oberschnitt den lincken Flügel abzulösen.

11. Ist ein gantzer Querschnitt, um das Brust-Stück beym Halse abzunehmen.

12. Ein langer Spaltschnitt von der Spitze des Bürtzels an, um die lincke Brust abzulösen.

13. Ablösung der rechten Brust durch einen Spaltschnitt, wie bey der lincken.

14. Ist der Abschnitt des Bürtzels, etwas oben, wo er am dünnsten ist.

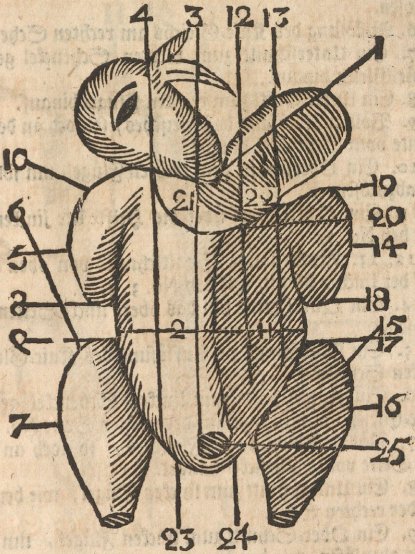
Anmerckungen.

Die zwey Brust-Stücke werden nach Belieben in etliche Stücke wieder besonders verleget.

Die Schenckel und die Flügel, weil sie an dem Capaun grosse und ansehnliche Stücke seyn, können auch wieder jedes in zwey Stücke zerleget werden.

Die Achselbeiner, so man in keiner Figur bezeichnet, sind gar leicht ohne Schnitt mit dem Messer auszuheben, wenn man es nur einmal beym Trenchir-Meister gesehen, so weiß man es für allemal.

Verschneidung des welschen Hahns.



Die Gabel soll bey diesem etwas schweren Stück starck und tragbar seyn, auch wohl vest angesteckt werden, und zwar auf nemliche Art, wie wir schon beym anderen Geflügel gesagt haben.

1. Der Hals wird in einem Schnitt von der Lincken zur Rechten abgelöset.

2. Ein Quer-Schnitt über die rechte Helfte der Brust.

3. 4. Zwey lange Spaltschnitte auf der rechten Brust von oben herab bis herunter auf No. 2.

5. Ein Querschnitt um das obere rechte Seitenstück abzulösen.

6. Auflösung des Knie-Gleichs am rechten Schenckel.

7. Ein Unterschnitt zum rechten Schenckel gegen dem Knie-Gleich hinauf.

8. Ein Unterschnitt zum rechten Flügel hinauf.

9. Völlige Ablösung des Fleisches, so noch an der rechten Seite vom Schenckel hanget.

10. Ein Oberschnitt zum rechten Flügel, um solchen völlig abzulösen.

11. Ein Querschnitt über die Helfte der lincken Brust, wie bey No. 2.

12. 13. Zwey lange Spaltschnitte von oben herunter auf der lincken Brust, wie bey No. 3. 4.

14. Ein Querschnitt um das obere lincke Seitenstück abzulösen.

15. Ein Oberschnitt zu Auflösung des Knie-Gleichs am lincken Schenckel.

16. Ein Unterschnitt zum lincken Schenckel gegen dem Knie-Gleich hinauf, wie auf der rechten Seite No. 7.

17. Völlige Ablösung des Fleisches, so noch an der lincken Seite vom Schenckel hanget.

18. Ein Unterschnitt zum lincken Flügel, wie bey No. 8. auf der rechten Seite.

19. Ein Ober-Schnitt zum lincken Flügel, um solchen völlig abzulösen, wie bey No. 10.

20. Die Ausschneidung der völligen Halsbrust.

21. 22. Aushebung des rechten und lincken Achselbeins.

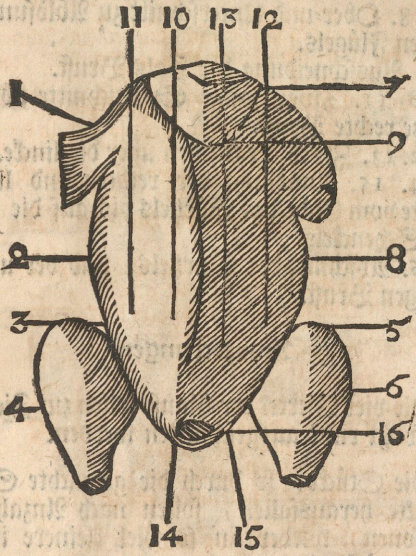
23. Langer Spaltschnitt unten von der rechten Seite des Bürtzels hinauf bis zu No. 2.

24. Ein dergleichen auf der lincken Seite bis zu No. 11.

25. Abschnitt des Bürtzels.

Der Welsche Hahn wird sonst noch auf unterschiedene Manieren zerschnitten, nachdem es bisweilen Landes Art und Gebrauch ist, aber die mancherley Arten der Zerschneidungen allhier zu erzehlen, wäre gar zu weitläuffig.

Verlegung einer Ganß.



Stecke die Gabel mitten in den Rücken, und drehe die rechte Seite der Ganß gegen dein Gesicht, alsdenn mache

1. Einen Oberschnitt zur Auflösung des Gewerb-Beins des rechten Flügels.

2. Der Gegenschnitt zum Gewerb-Bein, um solchen Flügel abzulösen.

3. Oberschnitt zum rechten Schenckel.

4. Unterschnitt zu Ablösung des rechten Schenckels.

5. 6. Ober- und Unterschnitt zu Ablösung des lincken Schenckels.

7. 8. Ober- und Unterschnitt zu Ablösung des lincken Flügels.

9. Ausschneidung der Hals-Brust.

10-11. Zwey lange Spaltschnitte über die gantze rechte Brust.

12. 13. Zwey dergleichen über die lincke.

14. 15. Auflösung der rechten und lincken Seite vom Ende des Bürtzels bis auf die Höhe des Schenckels.

16. Abschnitt des Bürtzels, und der untern spitzigen Brust.

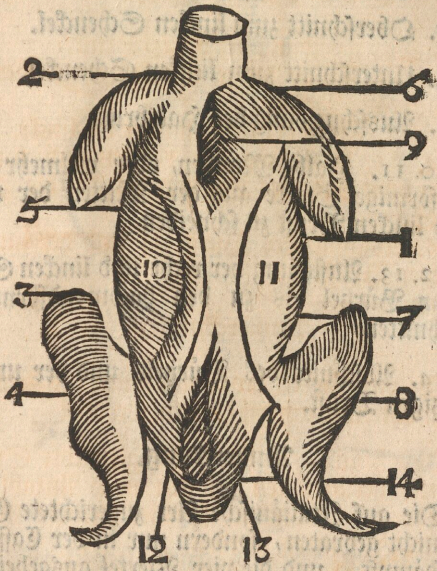
Anmerckungen.

Die vier Viertel der Ganß sollen zur Zierlichkeit wohl rund ausgeschnitten werden.

Die Stücke, so durch die gemachte Spaltschnitte herausfallen, sollen nach Anzahl der Personen, wieder in so viel kleinere in die Quer zerschnitten werden.

Die Sachen, womit etwann die Ganß möchte gefüllet seyn, als Castanien, Aepfel, Rosinen, werden zuletzt mit einem Löffel heraus genommen, wiewol man in Franckreich von dergleichen Fülle nichts weiß.

Zerlegung der Ganß, so auf Italiänische Art zugerichtet.



Die Gabel wird wie bey der vorigen wieder auf den Rücken gestecket. Es wird solches Stück bey den Italiänern gleichsam spielend in der Luft zerschnitten, wobey sie sich aber an keine Ordnung der Schnitte binden.

1. Ein Unterschnitt zum lincken Flügel.
2. Oberschnitt am rechten Flügel.
3. Oberschnitt am rechten Schenckel.
4. Unterschnitt am rechten Schenckel.

5. Unterschnitt zum rechten Flügel.

6. Oberschnitt zum lincken Flügel.

7. Oberschnitt zum lincken Schenckel.

8. Unterschnitt zum lincken Schenckel.

9. Ausschneidung der Halsbrust.

10. 11. Halbe-Monden, oder vielmehr Sichelförmige Stücke aus der Mitten der recht und lincken Brust zu schneiden.

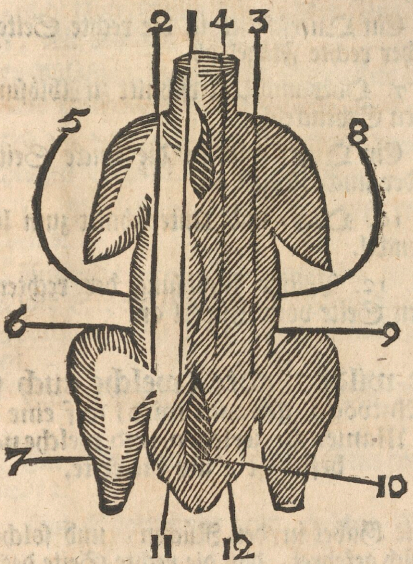
12. 13. Auflösung der recht und lincken Seite beym Bürtzel bis zu den halbmondförmigen Schnitten.

14. Abschnitt des Bürtzels und der untern spitzigen Brust.

Anmerckung.

Die auf Italiänische Art zugerichtete Gantz ist nicht gebraten, sondern nur in der Casserole verdämpft, und die vier Viertel ausgebeinet.

Zerschneidung der wilden Endte.



Die Gabel wird angesetzt wie bey der Gantz.

1. Ein Spaltschnitt längst der rechten Brust herab.

2. Ein Spaltschnitt längst der Brust herunter, mit welchem auch zugleich das Gewerbbein des rechten Flügels aufgelöset wird.

3. Durch einen Spaltschnitt längst der lincken Brust herunter, soll auch zugleich das Gewerbbein des lincken Flügels mit gelöset werden.

4. Ein Spaltschnitt längst der lincken Brustseite herunter.

5. Ein Querschnitt in die rechte Seite, so fällt der rechte Flügel ab.

6. 7. Ober- und Unterschnitt zu Ablösung des rechten Schenckels.

8. Ein Querschnitt in die lincke Seite, so fällt der lincke Flügel ab.

9. 10. Ober- und Unterschnitt zum lincken Schenckel.

11. 12. Völlige Auflösung der rechten und lincken Seite vom Bürtzel an.

Die wilde Endte (welche auch sonst der Antvogel genannt wird) auf eine andere Manier zu zerlegen, und welche noch besser ist, als die erste.

Die Gabel in den Rücken, und solchen gegen sich gekehret, daß die rechte Seite des Antvogels in der Schüssel lieget.

1. Ein Oberschnitt in den lincken Flügel, um das Gewerb- oder Schloßbein desselben zu lösen.

2. Der Gegenschnitt unter den lincken Flügel, um solchen schön rund abzulösen.

3. 4. Löse durch den gewöhnlichen Ober- und Unterschnitt den lincken Schenckel ab.

5. 6. Hier

5. 6. Hier wird der Antvogel gewendet, und auf die lincke Seite geleget, um durch Ober- und Unterschnitt den rechten Flügel abzulösen, wie bey No. 1. 2.

7. 8. Ablösung des rechten Schenckels durch Ober- und Unterschnitt, wie bey No. 3. u. 4.

9. Ist die Ablösung der Halsbrust durch einen schrägen Schnitt.

10. 11. Aushebung des lincken und rechten Achselbeins.

12. Aus der lincken Seite kanst du zwischen Flügel und Schenckel neben der Brust durch einen Spaltschnitt ein gut Seiten-Stücklein abnehmen.

13. Ein Spaltschnitt zum lincken Bruststück.

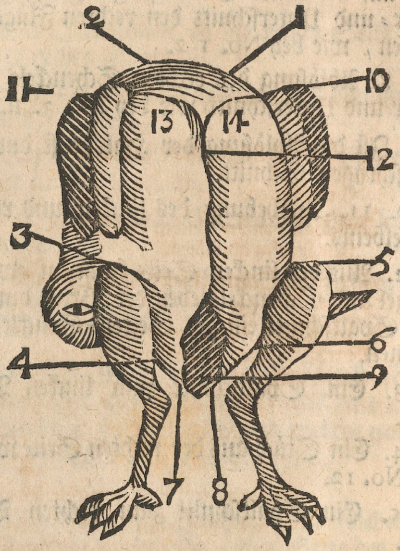
14. Ein Stück aus der rechten Seite wie bey bey No. 12.

15. Ein Spaltschnitt zum rechten Bruststück.

16. Eröfnung des gantzen Cörpers auf beyden Seiten in einem Schnitt.

17. Zerschneide das Gerippe nach der Länge in zwey Theile.

Zerlegung der Schnepfe.



Am gebräuchlichsten ist es die Gabel auf den Rücken zu stecken.

1. 2. In zwey Schnitten soll der Hals von der Lincken zur Rechten, und von der Rechten zur Lincken abgelöset werden.

3. 4. Durch Ober- und Unterschnitt geschiehet die Ablösung des rechten Schenckels.

5. 6. Der lincke Schenckel wird wie der rechte abgelöset.

7. 8. Zwey Spaltschnitte, der eine auf der rechten

rechten der andere auf der lincken Seite von unten hinauf.

9. Abschnitt des Bürtzels.
10. Ablösung des lincken Flügels in einem Schnitt.
11. Ablösung des rechten Flügels in einem Schnitt.
12. Ein Querschnitt über die gantze Brust.
13. 14. Auflösung der recht und lincken Brust.

Auf eine andere Manier

Die Gabel in Rücken.

1. 2. Den Hals von der Lincken zur Rechten, und von der Rechten zur Lincken abzulösen.

3. 4. Der rechte Schenckel wird durch Ober- und Unterschnitt abgelöset.

5. Löse den rechten Flügel durch einen Schnitt ab.

6. 7. Durch Ober- und Unterschnitt soll der lincke Schenckel abgenommen werden.

8. Mit einem Schnitt nimm den lincken Flügel ab.

9. Durch einen halmondförmigen Schnitt nimm ein Stück aus der rechten Seite.

10. Ein Querschnitt mitten über die rechte Brust.

11. Ein Spaltschnitt von oben herunter oder unten hinauf der rechten Brust, um dadurch ein Ober- und Unter-Bruststück zu bekommen.

12. Ein linck Seitenstück, als wie bey No. 9.

13. Ein Querschnitt mitten über die lincke Brust.

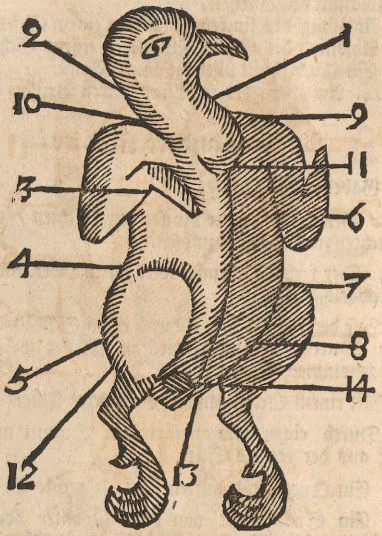
14. Ein Spaltschnitt auf der lincken Brust, wie bey No. 11.

15. 16. Völlige Auflösung der rechten und lincken Seite des Cörpers.

17. Zertheilung des Gerippes in der Mitten.

18. Zerspaltung des Kopfes in zwey Theile von oben herunter gegen dem Schnabel zu.

Verschneidung des Rebhuhns.



Fasse es mit der Gabel, wie die Taube.

1. 2. Ablösung des Halses von der Lincken zur Rechten und Rechten zur Lincken.

3. Unterschnitt zum rechten Flügel.

4. 5. Ober- und Unterschnitt zum rechten Schenckel.

6. Unterschnitt zum lincken Flügel.

7. 8. Ober- und Unterschnitt zum lincken Schenckel.

9. Oberschnitt zum lincken Flügel.

10. Oberschnitt zum rechten Flügel.

11. Ablösung der oberen Brust.

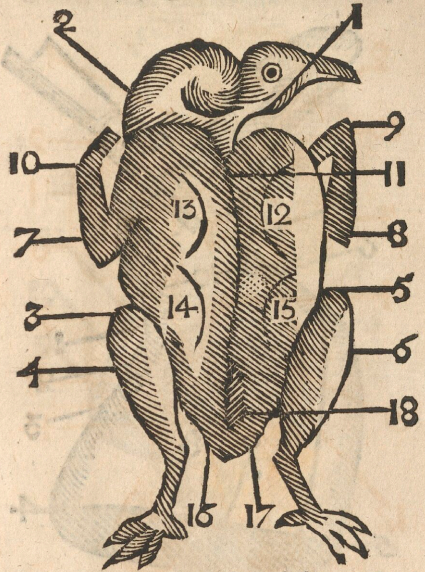
12. Langer Spaltschnitt auf der rechten Seite der Brust, um nur ein Stück daraus zu bringen.

13. Ein dergleichen auf der Lincken, wie bey der Rechten.

14. Abschnitt des Bürtzels.

Zer-

Zergliederung des Fasans.



Die Gabel wird eben so angesetzt wie bey der Taube.

1. 2. Der Hals wird durch die bekannten zwey Schnitte von der Lincken zur Rechten u. von der Rechten zur Lincken abgelöset.

3. 4. Ober- und Unterschnitt zu Ablösung des rechten Schenckels.

5. 6. Eben dergleichen zum lincken Schenckel.

7. Unterschnitt zum rechten Flügel.

8. Unterschnitt des lincken Flügels.

9. Oberschnitt zum lincken Flügel.

10. Oberschnitt zum rechten Flügel.

11. Ablösung der Halsbrust.

12. 13. Zwey halbmondförmige Schnitte auf der lincken und rechten Oberbrust.

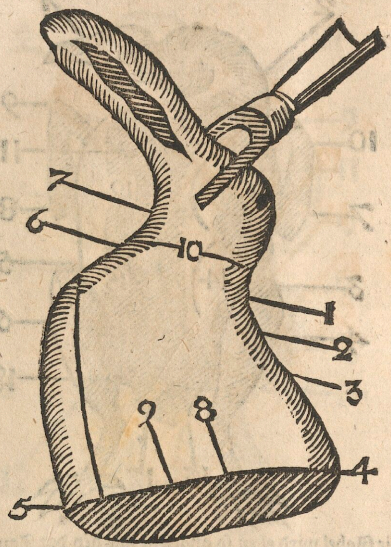
14. 15. Zwey dergleichen auf der rechten und lincken Unterbrust.

16. 17. Ein Spaltschnitt auf der rechten und einer auf der lincken Seite längst den halbmondförmigen Schnitten hinauf.

18. Abschnitt des Bürtzels.

Hammels.

Hammels- oder Schöps-Bug.



Die Figur zeiget abermal wie die Gabel stecken soll.

1. 2. 3. Sind drey schräge Schnitte bis auf das inwendige Bein.

4. Ein langer Querschnitt bis in die Helfte.

5. Ein langer Gegenschnitt zu dieser Helfte.

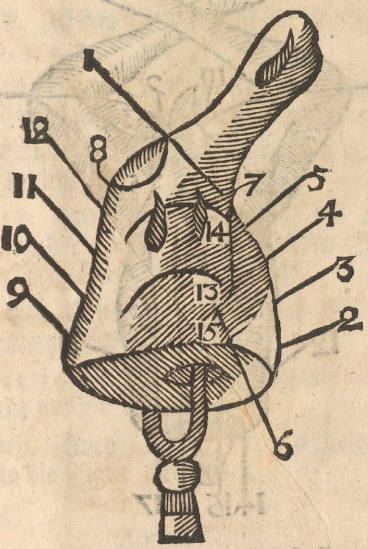
6. 7. Zwey Querschnitte von der andern Seite.

8. 9. Zwey Spaltschnitte.

10. Abschnitt des Oberbeins beym Gleich.

Kalbs-

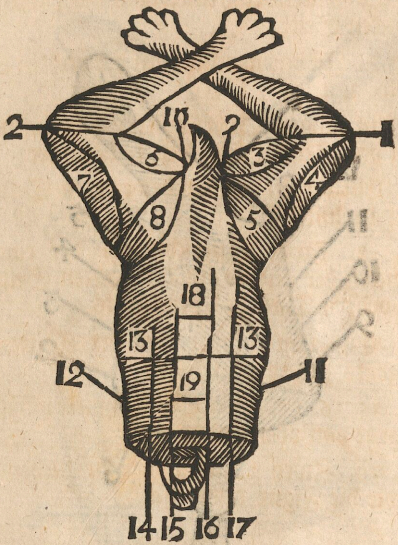
Kalbs- oder Hammels-Quallen oder auch anderer Orten Schöps-Keule genannt.



Wie die Gabel stecken soll, zeiget die Figur.

1. Durch Auflösung des Gleiches soll man das hintere Bein in einem Schnitt abnehmen.
2. 3. 4. 5. Vier schräge Schnitte bis aufs inwendige Bein.
6. Ein Spaltschnitt von unten hinauf bis zur Helfte der vorigen vier Schnitte.
7. Ein Gegenschnitt von oben herunter zu den vier schrägen Schnitten.
8. Ein halbmondförmiger Schnitt.
9. 10. 11. 12. Vier schräge Schnitte von oben herunter.
13. 14. Zwey halbmondformige Stück auszuschneiden.
15. Das Stück beym Schloßbein abzulösen.

Zertheilung des Hasens.



Wie die Gabel stecken soll, zeiget die Figur, nemlich, deß der eine Zincken desselben in Rückgrat der andere aber unter solchen weggehet.

1. 2. Zwey Schnitte zur Ablösung des lincken und rechten Knie-Gleichs.

3. Ein halbmondförmiger Schnitt zur Ablösung des innern Theils am Marckbein.

4. Ein dergleichen zu Ablösung des äussern Theils am Marckbein.

5. Ein

5. Ein halbmondförmiger Schnitt am obern Theil des Marckbeins unterhalb des Rückgrats der lincken Seite.

6. 7. 8. Ist das nemliche auf der rechten Seite wie No. 3. 4. 5.

9. Ein langer Querschnitt zur völligen Ablösung des Stückes bey No. 5. herunter.

10. Ein dergleichen auf der rechten Seite bey No. 8. herunter.

11. 12. Zwey Querschnitte, der eine auf der lincken der andere auf der rechten Seite bey dem vordern Theil des Rückgrats.

13. Ein Querschnitt auf der Mitten des Rückgrats zu beyden Seiten.

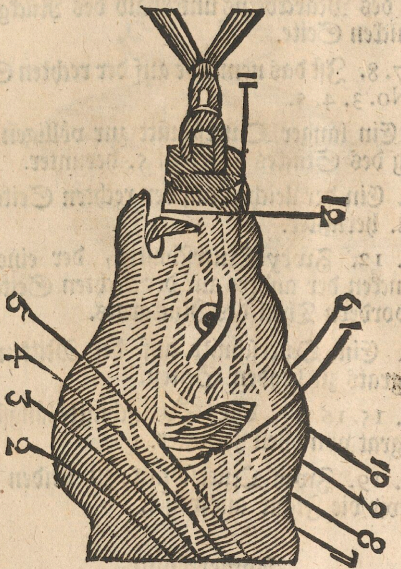
14. 15. 16. 17. Vier Spaltschnitte längst dem Rückgrat von oben herunter.

18. 19. Zwey Querschnitte zu beiden Seiten, wie die Figur ausweiset.

Anmerckung.

Der Cörper des Hasens wird nach dieser Zerschneidung auf den Rücken geleget, um die Nieren heraus zunehmen.

Zerlegung des wilden Schweins-Kopfs.



Die Figur zeiget dir, wie die Gabel stecken soll.

1. Das lincke Ohr wird in einem Schnitt abgenommen.

2. 3. 4. 5. Vier Backenstücke von der lincken Seite.

6. Das rechte Ohr in einem Schnitt.

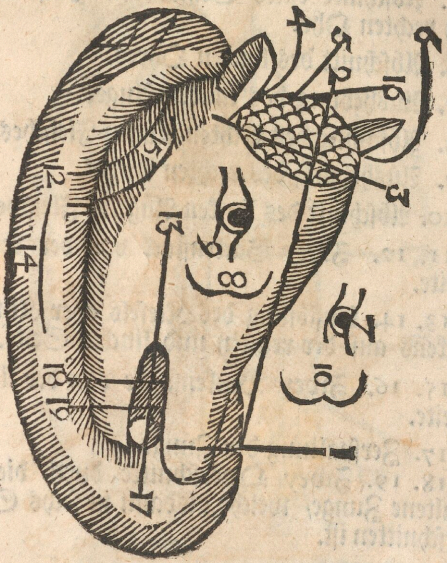
7. 8. 9. 10. Vier Backenstück von der rechten Seite.

11. Ein Spaltschnitt in Rüssel.

12. Ein Querschnitt zum Stück des Rüssels.

Zerle-

Zerlegung des Kalbs-Kopfs.



Der Kalbskopf wird nur mit der Gabel gehalten, weil er zum öftern muß mit der Schüssel gedrehet werden.

1. Durch einen Querschnitt wird sogleich die Schnautze abgenommen.

2. 3. Ein Creutzschnitt auf die Hirnschale, um das Hirn mit einem Löffel heraus zu nehmen.

4. Abschnitt des rechten Ohres.

5. Abschnitt eines Stücks am Halse unter dem rechten Ohr.

6. Abschnitt des lincken Ohres.

7. Aushebung des lincken Auges.

8. Abschnitt des rechten Augen-Fleisches.

9. Aushebung des rechten Auges.

10. Abschnitt des lincken Augen-Fleisches.

11. 12. Zwey Backenstück von der rechten Seite.

13. 14. Auflösung des Kiefels oder Kinnbabackens auf der rechten und lincken Seite.

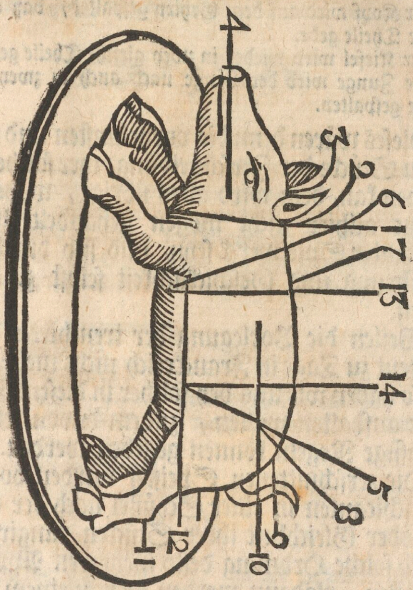
15. 16. Zwey Backenstücke von der lincken Seite.

17. Zerspaltung der Zunge.

18. 19. Zwey Querschnitte durch die zerspaltene Zunge, welche alsdann in sechs Stücke zerschnitten ist.

Man kan aus dem Kalbskopf noch verschiedene Stücke schneiden, weil sie aber gar klein und unansehnlich seyn, so haben wir sie nicht der Mühe werth geachtet solche durch Zahlen anzuzeigen.

Zerlegung des Spanferckels.



Stecke deine Gabel in die Schnautze.

1. Der Kopf soll in einem Hieb abfallen.
2. 3. Abschnitt des lincken und rechten Ohres.
4. Auflösung der Kinnbacken auf beyden Seiten.

Jetzt wird die Gabel vornen in den Rückgrad gestecket.

5. Abschnitt des lincken Hinter-Viertels.
6. Abschnitt des lincken Vorder-Viertels.
7. Abschnitt des rechten Vorder-Viertels.
8. Abschnitt des rechten Hinter-Viertels.
9. 10. Zerspaltung des Rückgrats auf beyden Seiten.
11. 12. Zerspaltung des Unterleibes auf beyden Seiten.
13. 14. Zertheilung des Rückgrats und Unterleibes.

Anmerckung.

Der Kopf wird auf dem Gehirn gespaltet, daß es zwey gleiche Theile gebe.

Der Kiefel wird wieder in zwey gleiche Theile gespalten.

Die Zunge wird der Länge nach auch in zwey gleiche Theile gespalten.

Dieses wären denn die vornehmsten und schwereſten Stücke der Zerschneidung, wer solche wohl machen kan, dem wird alles übrige, wovon wir etwan allhier nicht mögen gehandelt haben, nur lauter Spielwerck seyn, und sich durch seine Erfahrung und Geschicklichkeit selbst zu helffen wissen.

Weilen die Vorlegung der trenchirten Speisen heut zu Tage in Franckreich nicht mehr Mode ist, so haben wir uns bey solcher in diesem Tractat nicht aufhalten wollen, zudem davon keine zuverläſſige Regeln können gegeben werden.

Die zerschnittenen Speisen werden von dem Trenchicanten in einer Schüssel nach der Simetrie oder Gleichheit ihrer Stücken rangiret, um durch solche Ordnung desto mehreren Appetit zu erwecken, alsdann werden sie von einem Tafel-Bedienten denen anwesenden Gästen herum gegeben, da denn ein jeder nach Belieben davon aussuchet.

Die zu denen Speisen aufgetragene Soſe oder Brühe (an theils Orten Tütsche genannt) wird gleichfalls von denen die zur Tafel dienen herum gegeben, damit sich ein jeder nach Belieben davon nehme.

Ende des vierten und letzten Theils.

Register.

Registen

A

Aal, gebraten, 76. à la Matelotte, 77. marinirt, 77. Aal-Ruppen in einer Casserole, 95.
Abricosen, grüne, feucht eingemachte, 262. Item mit der Haut, 263. zeitige, feucht eingemacht, 264. mit der Haut und dem Stein, 265. in die Haushaltung, 266. grüne, trocken eingemacht, 285. gelbe, trocken eingemacht, 286
Aepfel, trocken eingemacht, 291
Aigre von Cedern, 322
Ambigu, was es ist? 5
Ambra-Essentz, 346. Erkenntniß des Ambra, 361
Anstrich, gelber, dessen sich die Pastetenbecker bedienen, wie man ihn anmachen soll, 139
Artischocken mit Rahm, 108
Austern, gebraten, 90. au bon homme, 91. marinirt, 91

B

Balsam, Peruanischer, 365
Barbe, gedämpft, 77. in der kurtzen Brühe, 78. gebraten, 79
Bärsche mit Gurcken, 100. gebraten, 101
Benzoin, was es ist, 364
Beygerichte einer Tafel, 2
Birn, feucht eingemacht, 272. trocken, 289
Bisam, was es ist? 361
Bisque mit Capaun, 18. mit geschnittenen Hühnern, 19. mit jungen Tauben, 20
Blanc manger, 128
Blumenköhl, 113
Bohnen mit Rahm, 116
Bratwürste, 126
Brassen mit Ragut, 82. gebraten, 82
Butten siehe Limanden.

Butter, wie man sie zubereiten soll, 299. Mandel-Butter, 300. mit Pistacien, 300. gesponnen und krauß 300
Butter-Schollen in der Casserole, 101

C

Cabliau, gefüllt, 99. gebacken, 100
Caschu mit Amber für den Mund, 347
Caffee, wie man ihn zubereiten soll, 327
Caninchen, à la Rossane, 74
Capaun à la Provensale, 44. gefüllt, 44. in der Bräse, 46. mit Ragut, 47. à la Daube, 47. marinirt, 53
Caramel, 261
Carbonnade von Hammelfleisch, 64
Cardons mit Ragut, 110. à la Dame Claude, 111
Cassonade, wie sie geläutert wird, 201
Castanien, glacirt, 299. à la Limosine, 299
Championen mit Ragut, 111. gebacken, 111. gefüllt, 112
Chef d'Office, dessen Pflichten, 397
Citronen, trocken eingemacht, 294
Compoten von verschiedenen Sorten, 207. von Reinetten-Aepfeln, 207. von Aepfeln à la Bouillonne, 209. mit Citron-Scheiben, 209. von Pomeranzen, 210. von Citronen-Marck, 210. von Castanien, 211. von Birn, 211. von Mispeln, 213. von Quitten, 213. von Abricosen, 214. von grünen Mandeln, 216. von grünen Stachelbeeren, 217. von Kirschen, 218. von Himbeeren, 219. von Erdbeeren, 219. von Pflaumen, 219. von unzeitigen Trauben, 220. von Pfirsing, 221
Confect, trockenes, 284
Confituren, feucht eingemachte, 263
Conserven überhaupt, 253. von Rosen, 253. von Pomeranzenblüthe, 254. von Pomeranzenblüth-Wasser, 255. von Citronen-Saft, 255. von geschabten Citronen, 256. von allerhand Früchten, 256. à l'Intendante, 257. von Pistacien, 257. von Granaten-Körnern, 258. von Veilblumen, 258. von Himbeeren, 259. als Schincken-Scheiben oder Schnitten, 260
Coulis, was es ist, 131. von Kalbfleisch und von Rindfleisch, 131. von geschnittenen Hühnern, 131. von Capaunen, 131. von Rebhühnern, 131. von Schnepfen, 131.

131. von Tauben, 131. von Enten, 132. von Championen, 132. von Linsen, 132. von Krebsen, 133

E

Eau clairette, 324
Else, gebraten, 75. in der kurtzen Brühe, 75
Enten mit Ragut, 42. andere Art, 43
Erbsen, grüne, in der Casserole, 117
Essentz von Hypocras 347. von Neroly, 382. von Ceder, oder Bergamotte, 383. von Pomeranzen, 384. von Citronen, 384. perfumirt, von Blumen, wie sie zu machen, 377. von Mille fleurs, 380
Eyerkuchen, gefüllt an Fast-Tagen, 122. gefüllt an Fleisch-Tagen, 123. auf andere Art, 123. mit Sparael, 123. mit Pistacien, 123. mit Pomeranzenblüth-Wasser, 124
Eyer mit Rahm, 118. auf eine beliebte Art, 119. auf Portugiesisch, 119. auf Florentinisch, 120. mit Pomeranzenblüth-Wasser, 120. in der Sardellen-Brühe, 120. auf Römisch, 121. in Felsen-Gestalt, 121. gesponnen, 122

F

Farben, zum nachgeahmten Teig, 231
Fricandeaux, gefüllt, 128

G

Gallert verschiedene Sorten, 127. 278. von allerhand Früchten, 279. von Stachelbeeren, 280. von Granat-Körnern, 280. von Himbeeren, 281. von Sauerach, 281. von unzeitigen Trauben, 281. von Kirschen, 282. von Aepfeln, 283. von Quitten, 283. von grünen Stachelbeeren, 283. mit Jus von Fleisch, 127
Gänse, junge, à la Daube, 48
Gefroren Wasser, 324
Gemüß, Verzeichnis davon durchs gantze Jahr, 9
Gemsen, auf Burgundisch, 73
Gerichte, Vorgerichte an Fleisch-Tagen, 11. 12. an Fast-Tagen, 14. mit Wurtzeln, Gemüß und Kräutern, 16
Bey-Gerichte an Fleisch-Tagen, 13. an Fast-Tagen, 17. mit Wurtzeln und Kräutern, 16. überleye Gerichte, 14
Gewürtz, gelindes für die Pasteten-Becker, 138

Glace, 141. zum Zucker-Brod, 246
Gleichen, Namen derselben an dem Geflügel, 404. 405
Gummi, 345
Gurcken, fricassirt, 114. in Salat, 114. gefüllt, 114

H

Hammel-Ripplein, geröst, 64. marinirt, 65
- - Schlegel gefüllt, 65. à la Dauphine, 66
- - - Schulter, gefüllt, 67
- - - Zunge, mit Ragut, 70
Hase, junger, mit Ragut, 74
Haus- und Kellermeister, dessen Pflichten, 393
Hecht mit Ragut, 80. gebraten, 80. marinirt, 81. in der weissen Sose, 81. in der kurtzen Brühe, 81. gefüllt, 83. am Spieß gebraten, 84
Herring, frische, gebraten, 90. auf andere Art, 90
Himbeeren, feucht eingemacht, 268. trocken eingemacht, 288.
Hippocras mit rothem Wein, 318. mit weissem, 319. perfumirter, 332
Hirsch, im Pfeffer, 72. auf Burgundisch, 72
Huhn, geschnitten, à la Provensale, 44. gefüllt, 44. in einer Bräse, 46. mit Ragut, 47. à la Daube. 47. auf Art von Meister Lucas, 58
Hühner, junge, à la Provensale, 44. gefüllt, 44. in einer Bräse, 46. mit Ragut, 47. auf Art der Prinzeßin, 51. marinirt, 53. auf eine beliebte Weise, 53. fricaßirt 54. en Gibelotte, 55. braun, 55. auf Art von Meister Lucas, 58
Hühnlein (Wasser-) mit Ragut, 43

J

Jungfern-Milch, das Gesicht damit zu waschen, 375
Jus von Championen, 130. von Rindfleisch, 130. von Hammelfleisch, 130. von Kalbfleisch, 130. von Capaun, 130. von andern Geflügeln und Vögeln, 132

K

Kalbs-Brust, mit Ragut, 71
Karpf, gefüllt, 84. in der kurtzen Brühe, 85. gehackt, 85. in der Casserole, 86. am Spieß gebraten, 87.

Kirschen, feucht eingemacht ohne Stein, 267. trocken eingemacht, 287
Köhl (Blumen-) wie man ihn zurichten soll, 113
Krametsvögel mit Ragut, 57
Kraut, gefüllt, 113
Kräuter, Verzeichniß davon, 9
Krebse mit Ragut, 87. gehackt, 87
Kriech-Enten mit Ragut, 56
Küchlein mit weissem Käß, 197. von Rinds-Marck, 197. Aepfel-Küchlein, 198. Mandel-Küchlein, 198. von vielen andern Gattungen von Küchlein 199

L

Lactuken, Römische, eingemacht, 295
Lachs mit Ragut, 103
Lamm mit Ragut, 60
Lampreten, auf Art des guten Kochs, 92. auf dem Rost, 93. mit der süssen Sose, 93
Langusten in der kurtzen Brühe, 93. mit der weissen Sose, 94. mit Ragut, 94
Lerchen mit Ragut, 55
Limanden oder Butten in der Casserole, 94. marinirt, 95
Limonade, 322
Liqueurs, zum Trincken durchs gantze Jahr, 313. componirte, 319. perfumirte, 333. 334

M

Macanet, was es ist, 365. Wasser davon, 368
Mandeln, gebackene, 287. 296. mit Violblumen, 297. mit Rosen, 297. von Pfingstblumen, 298. mit Pomeranzen und Citronen, 298
Mandeln, grüne, feucht eingemacht, 266. trocken eingemacht, 298. in Zucker geröst, 296
Mandel-Teig zum Hände waschen, 390
Makrellen, frische, auf dem Rost gebraten, 97
Marcipan, 247-248. von Pomeranzen, 250. von Citronen, 251. glacirt, 251
Marmeladen, von grünen Abricosen, 235. von gelben Abri-

Abricosen, 236. von Pflaumen von Birn und von an-
Früchten, 237. für die Lippen, 389
Materialisten-Waaren, wie man die vornehmsten erken-
nen soll, die zum Puder kommen, 361
Maulbeeren, feucht eingemacht, 270
Meer-Enten mit Ragut, 95. in der kurtzen Brühe, 96
gebraten, 96. gefüllt, 97
Meer-Schwein, in der kurtzen Brühe, 98. mit Ragut 98.
Morcheln, mit Ragut, 116
Muscateller-Trauben, feucht eingemacht, 275
Muscheln mit Ragut, 99
Musserons mit Ragut, 117. mit Rahm, 117

N

Namen aller Gleiche am Geflügel, 404
Nieren-Braten, à la Marechale, 71
Nüsse, Kern davon, feucht eingemacht, 269. trocken einge-
macht, 289

O

Oehl, perfumirtes, 380. von süssen Mandeln, 381
Opiat, für die Zähne, 392
Orangeade, 323
Ouil, eine Potage, 20

P

Pastet von Hirsch, 142. von Reh, 143. von schwartz
Wildpret, 143. von Rindfleisch, 143. von Kalbfleisch,
143. von Hammelfleisch, 144. von Hasen, 144. 152.
Item ohne Knochen, 145. von Caninchen, 145. von
Rebhühnern 145. Item ohne Knochen, 145. von Truth-
hahnen, 146. von jungen Truthahnen ohne Knochen,
146. von Enten, 146. von Gänsen, 147. von Trap-
ganß, 147. von Westphälischen Schincken, 147. von
wilden Schweins-Kopf, 148. von Phasanen, 149. von
Corlis, 149. von Kriech-Enten, 149. item ohne Kno-
chen, 150. von Wachteln, 150. von jungen Tauben,
151. von jungen Hühnern mit Rahm, 151

Pastet von Lerchen, 152. von Capaunen ohne Knochen 153. von Kalbsbrust, 153. von Gehäck auf Französische Art, 154. von geschnittenen Hühnern ohne Knochen, 158. Teller-Pastet, 154. auf Königlich 155. von Kalbfleisch, 156. von Schnepfen, 156. auf teutsche Art, 157. feine, 158
Pastet von Stein-Butten, 169. von Platteiß, 169. von Rugetten, 170. von Schollen, 170. von gantzen Karpfen, 170. von gefüllten Karpfen, 171. von Hecht ohne Gräten, 171. von Aalen, 172. von Lampreten, 172. item auf Englisch, 173. von Forellen, 173. von Thunfisch, 174. von Barbotten, 174. von Brassen, 174. von Gehäck oder Fülle, 175. feine von Fischen, 175. von Hechtsfleisch, 176. von Meer-Enten, 176. item ohne Knochen, 177
Pfirsing, grüne, feucht eingemacht, 274. zeitige, feucht eingemacht, 274. grüne, trocken eingemacht, 290. zeitige, trocken eingemacht, 290
Pflaumen, Kayserl. feucht eingemacht, 271. mit halb so viel Zucker, 272. trocken eingemacht, 289
Platteiß, marinirt, 79. in der kurtzen Brühe, 80
Plissons von Poitu, 305. gemeine, 305
Pommade, was es ist, 385. versumirt mit Blumen, 385. die Farbe des Gesichts zu erfrischen, 387. 388. für die Lippen, 389
Pomeranzen trocken eingemacht, 292. in Felsen-Gestalt, 293. Zesten davon, 294
Populo, Liqueur- 320
Potage von gefüllten Brödgen, 30. 35.
Potagen an Fleisch-Tagen, von Capaun, 18. von Rebhühnern, 23. von Lamms-Kopf, 25. von geschnittenem Huhn, 25. gefüllt, 26. von jungen Gänsen mit grünen Erbsen, 27. von gefüllter Kalbs-Brust, 27. von Schampionen, 28. von gefüllten jungen Hühnern, 29. von Kalbs-Schenckel, 30. von gefülltem Brodt, 30
Potagen an Fast-Tagen, von Aalen, 33. von Barben, 33. von gefülltem Karpf, 34. von Hecht, 34. von Krebsen, 35. von Muscheln, 36. von Schleyen, 37. von kleinen grünen Erbsen, 37. von Artischocken, 38. von Spargel, 39. von Schampionen, 39. von Man-
del-

del-Milch, 40. mit Kräutern, 41. mit gefüllten Lactuken, 41
Pot pourry, Säcklein zu machen, 351
Pralinen von Pfingstblumen, 298. von Pomeranzen und Citronen, 298
Puder für das Haar, 353
Puder à la Marechale, 349. 350
Puder mit gemeinen Rosen, und mit bisamirten Rosen, 353. mit Pomeranzenblüthe, 354
Puder mit Jesmin, 354. mit Jonquillen, 355. mit Amber-Blumen, 355. mit Branntewein gereiniget, 356. von Viol-Blumen, 357. von Cypern, 357. 360. von Francipani, 358

Q

Quarletten in der Casserole, 102
Quitten, feucht eingemacht, 276
Quitten-Lattwerg von Orleans, 277

R

Ragut verschiedener Arten, 42
Rahm, von verschiedenen Sorten, 299. geklopft oder in Felsen-Gestalt, 301
Rahm, der Pastetenbecker, 139. 302. mit Mandel-Milch, 141. 302
Rahm zu Torten, 303. von Pistacien, 303. gekocht, 303. geklopft gemeiner, 304. auf Englisch, 305. mit Milch-Rahm, 305
Ratafiat, verschiedene, roth, 329. weiß, 330. von Abricosen, 331. von Muscateller-Trauben, 332
Rauchwerck für den Mund, 342. zum Puder, 350
Rebhühner mit Ragut, 59. à la Provensale, 44. à la Daube, 47. marinirt, 53. auf Art von Meister Lucas, 58. à l'estuffade. 59
Reh im Pfeffer, 72. auf Burgundisch, 72. mit Ragut 73.
Rind-Braten mit Ragut, 60
Rindfleisch à la Marotte, 61. auf Königlich, 62. à la mode, 62. auf Art des guten Kochs, 63

Rinds-Zunge mit Ragut, 69. in der Bräse, 69
Rochen mit Ragut, 102
Rosen-Knospen, 352
Rossolis, 319. 320. 333
Rüben, rothe, gebacken, 110. in Salat, 110
Rugetten mit Ragut, 102. gefüllt, 103

S

Säcklein, wohlriechende, wie sie zu machen, 351
Sardellen oder Sardinen gebraten, 103
Saubohnen mit Rahm, 117
Championen mit Ragut, 111. gebacken, 111. gefüllt, 112
Schildkröte, fricaßirt, 108
Schincken, mit Ragut, 68. von Fischen gemacht, 92
Schleyen, fricaßirt, 106. mit Ragut, 106
Schnepfen, à la Provensale, 44. mit Ragut, 59. auf Burgundisch, 56. Wasser-Schnepfen, 57. mit Salmy, 56. mit Ragut, 59
Schnitte, Namen und Arten derselben, in der Trenchier-Kunst, 406
Schnitte von Pomeranzen, siehe Zesten.
Schocolat, was es ist, wie man sie bereitet, 326
Schollen mit Ragut, 104. gebacken, 105. en filet, 105. à la Sose Robert 106. marinirt, 106
Schwamm zum Gesicht waschen, 376
Seiffe, Anmerckungen darüber, 376. wie man sie reinigen soll, 366
Seiffen-Kugeln, gemeine, 367. von Neroly 369. von Bologne, 370. 372. perfumirt, 373. 374
Sorbec von Alexandria, 321
Spanferckel à la Daube, 67. gefüllt, 68
Spargel mit Rahm, 109. mit kleinen Erbsen, 109
Spinad mit Rahm, 115
Spiritus Vini, 365
Stachelbeeren, feucht eingemacht, 266. 269. trocken eingemacht, 288
Stärckmehl, was es ist, 366
Stinten mit Ragut, 88. gebacken, 88. in der kurtzen Brühe, 88

Stockfisch, gebacken, 98
Stör in der kurtzen Brühe, 89. mit Rüben, 89
Storar, was es ist, 364
Sud des Zuckers, 202. à lissé, 203. à perlé, 203. à soufflé, 204. à la plume, 204. à cassé, 205. au caramel, 205
Syrup von Viol-Blumen, 306. von Kirschen 307. von Maulbeeren, 308. von Apfeln, 308. zum Laxiren, 309. von Abricosen, 309. von unzeitigen Trauben, 310. von Quitten, 310. von Granat-Körnern, 311. von Citronen, 311. von Nelcken, 312

T

Täfelein, zum räuchern, 342. gemeine, 342. von Rosen, 343. Spanische, 344. Portugiesische, 345
Täfelein, zum Mund, 348
Tauben in der Bräse, 50. auf bürgerlich, 49. in Compoten, 49. gefüllt, 50. mit Basilic, 50. à la Gobert, 51. auf der Prinzeßin Art, 51. à la Guardi, 52. marinirt, 53. auf Art von Meister Lucas, 58
Teig, von allerley Sorten, 135. von Pflaumen, 222. von grünen Abricosen, 223. von grünen Mandeln, 223. von Citronen, 244. von Pomeranzen, 224. von Birn, 225. von Kirschen, 225. von rothen Stachelbeeren, 226. von Himbeeren, 226
Teig von zeitigen Abricosen, 227. von Pfirsing, 227. von unzeitigen Trauben, 228. von Quitten 228. von Aepfeln, 229
Teig, nachgeahmter, 229. von Kirschen, 229. leichter, 230. von Viol-Blumen, 232. von Pomeranzen-Blüthe, 233. von Genua, 233. von Mandeln, 381. 390.
Teig, weisser, 135. anderst, 136. geblättert, 136. mit Oehl, 137. von Zucker, 138
Thee, wie man ihn anmachen soll, 326
Thunfisch, marinirt, 107
Torten von jungen Tauben, 159. von jungen Hühnern, 159. von Wachteln, 160. von Lerchen, 160. von Fülle, geblättert, 160. von fetten Lebern, 161. von Beatillen, 162. von Kalbs-Nieren, 162. von Capaunen-Brust, 163. von jungen Caninchen, 163. von Speck,

Speck, 164. von Ochsen-Marck, 164. geblättert, 167. von Hammelzungen, 165. von Ochsenzungen, 165. von Westphälischen Schincken, 166. von Kälber-Milch, 166. von wilden Tauben, 167. von Ganß-Pfeffer, 168. von gehackten und gekochten Kalbs-Nieren, 168

Torten von Karpfen-Milch, 177. von Karpfen-Zungen, 178. von Hechts-Lebern, 178. von Krebsen, 178. von Aal-Stücken, 179. von Fischfleisch, 179. von Lachs in Stücken, 180. von gehacktem Lachs, 180. von Stinten, 180. von Austern, 181. von Schollen, 181. von Muscheln, 181. von Fasten-Täubgen, 182. von Fisch-Beatillen, 182. von gefüllten Schleyen, 183. von Bärschen, 183. von Schildkröten, 184. von gehackten Krebsen, 184

Torte von Rahm 185. von Pistacien, 186. von Melonen-Schnitten, 186. von Melonen, 186. von Sauer-Süß, 187. von Mandeln, 187. von Schampionen, 187. von Morcheln, 188. von Musserons, 188. von Krüsseln, 188. von Artischocken-Böden, 189. von rothen Rüben, 190. Butter-Torte 190. von Aepfel-Rahm, 191. vom Sauer-Ampfer-Saft, 191. vom Spinad, 192. von Spargel, 192. von Eyern, 192. von Citronen-Schalen, 193. von Vermeil-Wein, 193. von Pomeranzen, 193. von grüner Citron, 194. von Abricosen-Marmelade, 194. von Pistacien, 194. von grünem Rahm, 195. von Mandel-Rahm, 195. von Francipani, 195. von Schampionen, in Gestalt einer Casserole, 196

Trauben, unzeitige, feucht eingemacht, 266. 276. trocken eingemacht, 291

Truthahnen, à la Provensale, 44. gefüllt, 44. in einer Bräse, 46. mit Ragut, 47. à la Daube, 47. mit Salmey, 49. auf Art der Prinzeßin, 51. marinirt, 53

V

Viven, 108

Vorgerichte einer Tafel, 2

W

Wachteln in einer Bräse, 50. mit Basilic, 50

Wasser, gebrannte zum trincken, 311. von Violblumen, 313. von Jesmin, 314. von Pomeranzenblüthe, 314

von Muscat-Rosen, 314. von Himbeeren, 314. von Erdbeeren, 315. von Kirschen, 315
Wasser von rothen Stachelbeeren, 316. von Abricosen, 316. von Zimmet, 316. von Coriander, 317. von Anis, 317. von Citron, 317. 322. von Pomeranzen, 317. 323. Eau clairette, 324. wohlriechende, 332. 334. Engel-Wasser, 335. gefroren, 324. Mille fleurs, 336. d'Ange in Balneo Mariæ, 336. von Nelcken, 337. von Zimmet, 337. von Thymian, 337. von Pomeranzenblüthe, 338. von Rosen, 339. ungar. Wasser, 340. Macanet-Wasser, 368.
Wein, gebrannter 323. der Götter, 323
Weyrauch, den Puder zu perfumiren, 356
Wurst, kälberne, 124. schweinene, 125. kleine kälberne, 127. weisse, 126. rothe, 126. Bratwürste, 126

Z

Zahnpulver und Zahn-Salbe, 392
Zerlegung der Tauben, 407. 410. des gesottenen Huhns, 411. des Capauns. 413. des Truthahns, 415. der Gans, 417. auf italiänisch, 419. der Ente, 421. der Schnepfe, 424. des Rebhuhns, 426. des Phasans-Huhns, 427. der Hammel-Keule, 429. der Hammelschulter, 428. des wilden Schweins-Kopfs, 432. des Hasens, 430. des Kalbskopfs, 433. der Spanfau 435
Zesten von Pomerantzen, 294. von Citronen, 295
Zibeth, was es ist, 363
Zucker, dessen Läuterung, 201. wie man ihn wehlen soll, 206. dessen verschiedener Sud, 202
Zuckerbrod, auf Burgundisch, 238. gemein, 239. mit Pomeranzenblüthe, 240. glacirt, 241. mit Jesmin, 242. mit Citronen, 242. Savoyische, 243. à la Chanceliere, 244. à Dame Barbe, 244. à la Dauphine, 245.

Ende des Registers.